SOMMARIO
REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

TITOLO I

PRINCIPI E RIFERIMENTI GENERALI

1.1 DISPOSIZIONI GENERALI 1
1.1.1 Regolamento Comunale di Igiene 1
1.1.2 Entrata in vigore 1
1.1.3 Deroghe al presente Regolamento 1
1.1.4 Regime sanzionatorio 2
1.1.5 Abrogazione norme precedenti 3

1.2 AUTORITÀ' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI. 3
1.2.1 Autorità Sanitaria Locale 3
1.2.2 Funzioni del Comune 3
1.2.3 Strutture tecniche di supporto all'Autorità Sanitaria Locale 4
1.2.4 Compiti delle strutture tecniche di supporto al Sindaco 4

1.3 ATTIVITA' INFORMATIVA. 4
1.3.1 Raccolta dati 4
1.3.2 Denuncia intossicazione da antiparassitari 4

TITOLO II

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

2.1 DISPOSIZIONI GENERALI 5
2.1.1 Competenze del Comune 5
2.1.2 Competenze dell'Azienda Unità Sanitaria Locale 5
2.1.3 Obbligo della notifica. Raccolta e trasmissione dei dati 5

2.2 PROVVEDIMENTI E MISURE DI PREVENZIONE 6
2.2.1 Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure 6
2.2.2 Riammissione in comunità 6
2.2.3 Vaccinazioni 7
2.2.4 Trattamento sanitario obbligatorio 7

TITOLO III

AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE: REQUISITI EDILIZI E NORME DI ESERCIZIO

3.1 NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI 7
3.1.1 Rapporto con il Regolamento Urbanistico ed Edilizio comunale (RUE) 7
3.1.2 Pareri sui progetti di insediamenti caratterizzati da significativi impatti sull'ambiente e sulla salute. 8
3.1.3 Pareri sugli strumenti della pianificazione territoriale ed urbanistica. 8
3.1.4 Inizio dell'attività per gli insediamenti produttivi 8
3.1.5 Alloggio antigienico – Dichiarazione di inaffittabilità 8
3.1.6 Dichiarazione di alloggio inabitabile 9
3.1.7 Valutazioni di affollamento delle abitazioni 9
3.1.8 Misure igieniche nei cantieri edili 9
3.1.9 Demolizione di opere edili, impianti e altri manufatti. 10
3.1.10 Condizioni del terreno edificabile 10

3.2 PRESCRIZIONI IGIENICHE D'ORDINE GENERALE PER LE COSTRUZIONI 11
3.2.1 Igiene e manutenzione degli edifici e delle aree esterne private 11
3.2.2 Ringhiere e parapetti 12
3.2.3 Canali di gronda e pluviali 12
3.2.4 Approvvigionamento di acqua potabile 12
3.2.5 Condutture di scarico di w.c., cucine e lavatoi 13
3.2.6 Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale 13
3.2.7 Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche 14
3.2.8 Umidità interna 14
3.2.9 Misure contro la intrusione e diffusione di insetti, animali nocivi e dei volatili negli edifici 14

3.3 REQUISITI IGIENICI DELLE ABITAZIONI 15
3.3.1 Campo di applicazione 15

3.3.2 Caratteristiche dei locali 15
3.3.3 Requisiti delle finestre 18
3.3.4 Illuminazione artificiale 18
3.3.5 Illuminazione notturna esterna 18
3.3.6 Impianti di Condizionamento 19
3.3.7 Umidità per condensa 19
3.3.8 Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi 19
3.3.9 Servitù essenziali ai fini della tutela dell'igiene abitativa 19
3.3.10 Canne di ventilazione: definizione 19
3.3.11 Canna fumaria: definizione 19
3.3.12 Canna di esalazione: definizione 20
3.3.13 Allontanamento dei prodotti della combustione da impianti termici 20
3.3.14 Allontanamento di odori, vapori o fumi provenienti da apparecchi di cottura 20
3.3.15 Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti 20
3.3.16 Limitazione del tiraggio 20
3.3.17 Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera 20
3.3.18 Comignoli: Tipi, altezze e ubicazioni 21

3.4 CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE 21

3.4.1 Case coloniche e costruzioni accessorie 21
3.4.2 Stalle, porcili, pollai e ricoveri di animali in genere 21
3.4.3 Concimaie e bacini di raccolta dei liquami 22
3.4.4 Abbeveratoi 23
3.4.5 Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi 23

3.5 AMBIENTI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE - 23
3.5.1 Definizione e campo di applicazione 23
3.5.2 Classificazione e requisiti generali dei locali 23
3.5.3 Locali interrati e seminterrati: definizioni, divieti e limitazioni all'uso 24
3.5.4 Scale, porte e portoni 24
3.5.5 Soppalchi 24
3.5.6 Illuminazione naturale, artificiale e di sicurezza 24
3.5.7 Aerazione naturale, ventilazione forzata e riscaldamento 26
3.5.8 Dotazione di servizi igienici e locali accessori 27
3.5.9 Rischi per la salute, la sicurezza e l'ambiente 31
3.5.10 Lavanderie 31

3.6 AMBIENTI DI VITA AD USO COLLETTIVO 32
3.6.1 Strutture ricettive a fini turistici 32
3.6.2 Dormitori stabili o temporanei per lavoratori 33
3.6.3 Dormitori pubblici 34
3.6.4 Alberghi diurni 34
3.6.5 Scuole e strutture recettive per l'infanzia 34
3.6.6 Piscine 35
3.6.7 Palestre ed Istituti di ginnastica - Centri di Attività Motoria (CAM) 35
3.6.8 Norme igieniche di conduzione dei Centri di Attività Motoria 37

3.7 ATTIVITA'SANITARIE. 37
3.7.1 Apertura di studi professionali medici 37
3.7.2 Apertura di studi professionali di professioni sanitarie non mediche 37
3.7.3 Requisiti degli studi professionali medici e degli altri esercenti le professioni sanitarie 38
3.7.4 Apertura di presidi diagnostici, curativi e riabilitativi, ambulatoriali e poliambulatoriali privati. 39
3.7.5 Gestione degli studi professionali medici e dei presidi sanitari privati. 39
3.7.6 Commercio di Dispositivi medici e Presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie 40
3.7.7 Disciplina del servizio privato di trasporto e soccorso infermi a mezzo autoambulanza. 40
3.7.8 Vigilanza sulle farmacie 41
3.7.9 Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico chirurgici 42
3.7.10 Erboristerie 42

3.8 ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA, TATUATORI, PIERCING ED ALTRE ATTIVITA' SIMILARI 43
3.8.1 Apertura di attività di estetica della persona 43
3.8.2 Locali e attrezzature per le attività di Acconciatore, Estetista e Tatuatori 44
3.8.3 Conduzione igienica delle attività di Acconciatore ed Estetista 45
3.8.4 Attività di Tatuaggio e Piercing 45
3.8.5 Regole per l'utilizzo di lampade UV-A 45

3.9 LOCALI DI RITROVO PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO E PER PUBBLICI SPETTACOLI 46
3.9.1 Normativa generale 46
3.9.2 Arene estive cinematografiche 46

3.9.3 Carovane e alloggi mobili per spettacoli viaggianti 47

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

4.1 IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E NORME DI CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE 50
4.1.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi 50
4.1.2 Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento 51
4.1.3 Requisiti per centri produzione pasti 51
4.1.4 Requisiti degli esercizi di deposito e vendita 52
4.1.5 Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande 53
4.1.6 Requisiti delle Aree utilizzate per la somministrazione nel periodo estivo 57
4.1.7 Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita e somministrazione 58
4.1.8 Preparazione e somministrazione di cibi e bevande in occasione di feste popolari, fiere, sagre paesane e festival. 59
4.1.9 Requisiti dei distributori automatici di alimenti e bevande. 60

4.2 TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE 60
4.2.1 Requisiti igienici dei mezzi di trasporto. 60
4.2.2 Vendita su aree pubbliche 60
4.2.3 Caratteristiche delle aree pubbliche destinate al commercio 61
4.2.4 Attività di preparazione e somministrazione alimenti in chiosco 61
4.2.5 Cocomeraie 61

4.3 REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE 62
4.3.1 Pane e prodotti di pasticceria: modalità di vendita e trasporto 62
4.3.2 Modalità di vendita dei gelati 62
4.3.3 Ortaggi 62
4.3.4 Frutta 62

4.4 ACQUE POTABILI 63
4.4.1 Requisiti delle acque destinate ad uso potabili 63
4.4.2 Inquinamento delle acque ad uso potabile 63
4.4.3 Salvaguardia delle risorse idriche 63
4.4.4 Dotazione idrica degli edifici 63
4.4.5 Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile 64
4.4.6 Utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio di collettività 65
4.4.7 Pozzi domestici di uso non potabile 65
4.4.8 Adeguamento di pozzi preesistenti 65
4.4.9 Inattivazione e chiusura di pozzi 65
4.4.10 Distribuzione idrica interna agli edifici 66
4.4.11 Rete idrica e fognature . 67
4.4.12 Regolamentazione del consumo di acqua potabile 67
4.4.13 Tutela della risorsa idrica 67

TITOLO V

IGIENE E TUTELA DELL'AMBIENTE

5.1 TUTELA DELL'AMBIENTE 68
5.1.1 Principi 68
5.1.2 Informazioni ambientali 68

5.2 ACQUE 69
5.2.1 Riferimenti legislativi 69
5.2.2 Acque meteoriche 69
5.2.3 Deflusso delle acque 69
5.2.4 Autorizzazione allo scarico 70
5.2.5 Modalità di depurazione e smaltimento degli effluenti 70
5.2.6 Caratteristiche a perfetta tenuta delle fosse settiche 70
5.2.7 Protezione dell'inquinamento delle acque sotterranee provocato da depositi di prodotti pericolosi 71
5.2.8 Tutela dell'habitat dei corsi idrici superficiali. 72

5.3 SUOLO 72
5.3.1 Riferimenti legislativi 72
5.3.2 Pulizia del suolo 72
5.3.3 Protezione del suolo dall'inquinamento - Depositi esterni 73
5.3.4 Protezione del suolo agricolo 74
5.3.5 Rifiuti 74
5.3.6 Bonifiche di suoli o falde contaminati 74

5.3.7 Detenzione di rifiuti putrescibili - divieto di canne di caduta 75
5.3.8 Norme generali per lo spandimento agronomico sul suolo dei liquami zootecnici 75
5.3.9 Modalità di spandimento di liquami di origine animale 75
5.3.10 Interramento e movimentazione del terreno 76
5.3.11 Depositi odorigeni 76

5.4 ARIA 77
5.4.1 Inquinamento atmosferico e qualità dell'aria: riferimenti legislativi 77
5.4.2 Provvedimenti locali per la salvaguardia della qualità dell'aria 77
5.4.3 Impianti produttivi e di servizio 77
5.4.4 Depositi polverulenti 78

5.5 INCIDENTI DI RILEVANZA AMBIENTALE 78
5.5.1 Incidenti stradali 78
5.5.2 Incidenti in imprese produttive di beni o servizi 79

5.6 TRATTAMENTI CON PRODOTTI FITOSANITARI 79
5.6.1 Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita 79
5.6.2 Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto 79
5.6.3 Modalità d'uso 80
5.6.4 Divieto di trattamenti insetticidi ed acaricidi alle colture durante la fioritura 80
5.6.5 Trattamenti con prodotti fitosanitari mediante l'impiego di mezzi aerei 80
5.6.6 Divieto di diserbo chimico nei corsi d'acqua 81
5.6.7 Uso dei prodotti fitosanitari nelle aree urbane 81
5.6.8 Trattamento con prodotti fitosanitari del verde ornamentale pubblico 81
5.6.9 Trattamenti con prodotti fitosanitari del verde ornamentale privato 81
5.6.10 Norme precauzionali durante i trattamenti con prodotti fitosanitari. 81
5.6.11 Trattamenti con prodotti fitosanitari di appezzamenti investiti a colture agricole 82

5.7 IGIENE URBANA 82
5.7.1 Aree attrezzate per la sosta di nomadi 82
5.7.2 Allevamento di animali 83
5.7.3 Detenzione di animali 83
5.7.4 Tutela della salute animale 83
5.7.5 Custodia e circolazione dei cani 84
5.7.6 Gatti liberi sul territorio 85
5.7.7 Disciplina igienico sanitaria dei cimiteri per animali 85
5.7.8 Lotta contro le mosche e altri insetti e parassiti 86
5.7.9 Derattizzazione 86
5.7.10 Controllo della infestazione da Zanzara tigre (Aedes Albopictus) 86
5.7.11 Controllo delle infestazioni da Arocatus melanocephalus (Cimice dell'olmo) 87
5.7.12 Controllo delle infestazioni da Traumatocampa pityocampa (Processionaria) 88

TITOLO VI

DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE

6.1 DISPOSIZIONI GENERALI 89
6.1.1 Campo di applicazione 89
6.1.2 Definizioni 89

6.2 CANTIERI 89
6.2.1 Generalità 89
6.2.2 Orari e limiti massimi 90
6.2.3 Casi particolari 90
6.2.4 Procedure 90

6.3 ATTIVITA' AGRICOLE 91

6.4 MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO-FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI 91
6.4.1 Definizioni 91
6.4.2 Criteri di regolamentazione e limiti 91
6.4.3 Procedure 93

6.5 PARTICOLARI SORGENTI SONORE 93
6.5.1 Particolari sorgenti sonore 93

6.6 DISPOSIZIONI FINALI 94
6.6.1 Misure e controlli 94
6.6.2 Sanzioni 94

6.7 DISPOSIZIONI TECNICO-AMMINISTRATIVE INERENTI L'INSTALLAZIONE DEGLI IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E CLIMATIZZAZIONE 95
6.7.1 Campo di applicazione. 95
6.7.2 Comunicazione preventiva. 95
6.7.3 Buone norme di installazione e di esercizio. 96
6.7.4 Norme di salvaguardia. 97

ALLEGATI

ALLEGATO "A" - AGRITURISMO E TURISMO RURALE 98
1. Potenzialità e volumi 98
2. Dimensioni delle camere e dotazione dei Servizi 99
3. Requisiti minimi di altezza e aeroilluminazione 99
4. Ristorazione: requisiti strutturali 99
5. Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale 100
6. Caratteristiche del locale di macellazione 100
7. Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura 100
8. Produzione di salumi 101
9. Campeggi 101
10. Abbattimento barriere architettoniche 101
11. Norme generali 101

ALLEGATO "B" - SCUOLE E STRUTTURE RECETTIVE PER L'INFANZIA 102
1. Collocazione degli edifici scolastici 102
2. Caratteristiche strutturali 102
3. Spazi e Arredi 103
4. Palestre scolastiche 103
5. Mensa 104
6. Norme igieniche di ordine generale per scuole e locali adibiti ad insegnamento. 104
7. Sicurezza dei locali ad uso scolastico 105
8. Norme di ordine generale per locali destinati ad accogliere bambini da 6 mesi a 3 anni 105

ALLEGATO "C" - PISCINE E IMPIANTI NATATORI 106
1.Classificazione e definizione 106
2. Caratteristiche delle vasche per uso pubblico e collettivo 107
3. Caratteristiche degli spogliatoi e dei servizi 108
4.Caratteristiche del locale di pronto soccorso 110
5. Igiene dell'ambiente 111
6. Impianti tecnologici 112
7. Dotazione di personale e attrezzature 113
8. Gestione 114
9.Pulizia e Sanificazione 114

TITOLO I

PRINCIPI E RIFERIMENTI GENERALI

1.1 DISPOSIZIONI GENERALI

1.1.1 Regolamento Comunale di Igiene

Il Regolamento Comunale di Igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, in materia di:

- tutela della salute pubblica
- salvaguardia dell'ambiente e del territorio
- igiene edilizia e degli ambienti confinati;
- igiene degli alimenti e delle bevande;
- prevenzione e controllo delle malattie infettive;
- vigilanza sulle professioni e arti sanitarie,
- igiene della convivenza uomo-animale

1.1.2 Entrata in vigore

Nel caso di edifici o attività esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento e limitatamente ai nuovi requisiti da esso introdotti, sono concessi 365 giorni di tempo per l'adeguamento

Potranno essere richieste all'autorità sanitaria locale, e sulla base di impegni effettivi a realizzare gli eventuali interventi di adeguamento necessari, specifiche deroghe sulle modalità e tempi di adeguamento in relazione all'entità degli interventi.

Per tutti gli interventi di nuova realizzazione o che comportino ristrutturazioni, ampliamenti e trasformazioni, e nel caso di insorgenza di inconvenienti igienici, dovranno essere rispettati i requisiti di tipo edilizio del presente Regolamento.

Le realtà soggette al presente Regolamento, esistenti precedentemente all'adozione dello stesso sono tenute all' adeguamento ai requisiti edilizi solo in caso di insorgenza di inconveniente igienico o di impossibilità ad adeguarsi alle indicazioni gestionali previste dal Regolamento stesso.

Contemporaneamente alla pubblicazione, il Regolamento viene inviato alla Regione (circolare diramata dal Ministero della Sanità n. 12 del 19/02/1979 prot. 4001/1/3 ag. 12/131 con riferimento agli artt. 4, 13, 27, e 35 del D.P.R. n. 616/77).

1.1.3 Deroghe al presente Regolamento

Possono essere ammesse deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente Regolamento limitatamente ai casi e con le modalità di seguito indicate.

La richiesta di deroga deve essere motivata da ostacoli strutturali tali da rendere necessarie soluzioni alternative a quelle regolamentari :la richiesta dovrà essere corredata da una relazione redatta da tecnico

abilitato che dimostri che le soluzioni proposte assicurano comunque gli esiti prestazionali delle norme del presente regolamento.

La stessa relazione redatta da tecnico abilitato dovrà documentare il rispetto delle norme di sicurezza

I requisiti igienico-sanitari conseguenti alle opere interne di manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, purché comportino un miglioramento della situazione igienica e distributiva preesistente, sono consentiti anche nei casi in cui i locali e gli edifici non risultassero rispondenti ai requisiti igienici definiti dal presente regolamento . Ai fini autorizzativi sarà prodotta relazione attestante le soluzioni tecniche adottate per determinare il miglioramento delle preesistenti condizioni igieniche. L'applicazione del principio di miglioramento igienico e distributivo è limitata alle attività autorizzate già in essere e a quelle autorizzate che si trasferiscono in locali già con la stessa destinazione d'uso.

La specifica e motivata richiesta di deroga, da presentare prima della domanda di autorizzazione quando prevista dalle vigenti norme, è indirizzata al competente dirigente del Comune da parte dell'interessato.

La deroga è ammessa o negata dal Comune, sentito il parere dell'Azienda USL e/o dell'ARPA, secondo le rispettive competenze.

1.1.4 Regime sanzionatorio

Le violazioni alle prescrizioni del Regolamento Comunale d'Igiene, quando non comportino infrazioni penali, o violazioni a norme altrimenti sanzionate dalla normativa statale e regionale, sono punite ai sensi del T.U.E.L. n. 267/2000 come modificato dall'art. 16 della Legge n. 3 del 16.1.2003 recante "Disposizioni ordinamentali in materia di pubblica amministrazione" e successive eventuali modifiche con *sanzione amministrativa da Euro 25 fino a un massimo di Euro 500.*

Per categorie di infrazioni , sulla base di apposita ordinanza dirigenziale, non esiste possibilità di oblazione.

Vige inoltre l'obbligo, per il contraente la sanzione, del ripristino dello stato dei luoghi e dell'adeguamento delle strutture e attrezzature ai sensi delle disposizioni di cui al presente regolamento, secondo tempi tecnici valutati congrui dall'organo accertatore.

Il Dirigente può subordinare l'applicazione al minimo della sanzione alla verifica dell'effettivo ripristino dello stato dei luoghi e dell'adeguamento delle strutture e attrezzature ai sensi delle disposizioni di cui al presente regolamento, come da rapporto degli agenti accertatori.

Il Dirigente provvede tramite diffida e/o sospensione dell'attività nei casi di mancato ripristino, carente adeguamento o ripetuta violazione dello stesso dispositivo.

L'organo competente a erogare la sanzione amministrativa è individuato ai sensi dell'art.17 della Legge 24.11.1981 n. 689.

I proventi della sanzione determinato con propria ordinanza ingiunzione dal Dirigente, viene devoluto secondo le disposizioni di legge vigenti.

Qualora, nell'esercizio dell'attività di vigilanza e controllo di una attività soggetta ad autorizzazione al funzionamento in base a norme nazionali o regionali od la presente Regolamento, sia accertato il venire meno di uno o più requisiti, in base ai quali è stata concessa l'autorizzazione, sono previsti:

- la diffida del titolare dell'attività, affinché ristabilisca le condizioni violate
- nei casi in cui venga accertata la violazione grave di norme igienico sanitarie o di sicurezza è prevista la sospensione dell'autorizzazione e chiusura dell'attività dal momento della notifica della stessa, fino ai termine perentorio fissato dal Comune per il ripristino delle condizioni violate,.

1.1.5 Abrogazione norme precedenti

Con l'approvazione del presente Regolamento Comunale di Igiene si intendono abrogate le norme precedenti contenute in Regolamenti Comunali incompatibili o in contrasto con quelle approvate.

1.2 AUTORITÀ SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI.

1.2.1 Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti che gli sono attribuiti dalle leggi e dai regolamenti in materia di sanità e igiene pubblica nella veste di ufficiale di governo .

In particolare fa capo al Sindaco, nella veste sopra specificata, il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della pubblica salute e dell'ambiente, in ordine alla quale promuove l'adozione dei provvedimenti tecnici di diretta competenza dei servizi territoriali e, se del caso, dei servizi cui è attribuita la gestione delle strutture sanitarie.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni di operatori sanitari o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o illegali nel campo sanitario e ambientale può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento degli organi tecnici dell'Azienda Unità Sanitaria Locale (AUSL) e dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente (ARPA), secondo l'urgenza e le competenze.

Qualora i provvedimenti proposti dal Dirigente coinvolgano specifiche competenze dell' AUSL, dell'ARPA o di altri Comuni o della Provincia, o della Regione, dovrà esserne data preventiva informazione alle rispettive Amministrazioni.

Nel caso di ordinanze sindacali contingibili ed urgenti tale comunicazione dovrà essere contestuale al provvedimento

1.2.2 Funzioni del Comune

Fatto salvo il rispetto delle previsioni nazionali e regionali, il Comune è titolare delle funzioni amministrative nelle materie disciplinate dal presente regolamento ed esercita le proprie attribuzioni tramite l'adozione di atti e provvedimenti amministrativi, anche di tipo autorizzativo, concessivo, prescrittivo, repressivo, sanzionatorio o cautelare, che presentino efficacia esterna e siano volti a incidere sulle posizioni giuridiche dei destinatari.

Il Comune riceve dagli utenti le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonché la trasmissione ai Servizi per l'ulteriore svolgimento tecnico.

Al Comune spetta inoltre la consegna agli utenti degli atti perfezionati, nonché la stesura degli stessi.

Su richiesta dei Servizi accertatori, il Comune potrà emettere atto di Ordinanza Dirigenziale o Sindacale, in base alle rispettive competenze, al fine di eliminare gli inconvenienti igienico-sanitari o i rischi per la salute pubblica .

Le verifiche sul rispetto delle norme contenute nel presente Regolamento e sull'esecuzione delle Ordinanze Dirigenziali o Sindacali sono eseguite dal corpo di Polizia Municipale.

1.2.3 Strutture tecniche di supporto all'Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative di Autorità Sanitaria Locale si avvale dei Servizi AUSL e della locale Sezione di ARPA, secondo gli Accordi di Programma.

In relazione alle funzioni del Comune individuate ai sensi del precedente articolo, le strutture tecniche di supporto intervengono nell'ambito dell'iniziativa e dell'istruttoria preordinate all'emanazione dei provvedimenti con compiti propulsivi, consultivi , di studio e ricerca, di informazione e di indagine.

1.2.4 Compiti delle strutture tecniche di supporto al Sindaco

Le strutture tecniche di supporto al Sindaco:

a) devono riferire all'Autorità Sanitaria Locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e dell'ambiente;

b) rilasciano pareri obbligatori e non vincolanti previsti da disposizioni di specie e rilasciano anche pareri non vincolanti richiesti in via facoltativa dal Comune;

d) assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità, sanità veterinaria, ambiente secondo i programmi di lavoro concordati.

e) trasmettono atti e proposte d'iniziativa autonoma, che comportano comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale Autorità Sanitaria Locale.

Per quanto riguarda l'igiene dell'ambiente, i rapporti funzionali tra ARPA e AUSL sono disciplinati, ai sensi dell'art.17 dell'L.R. 44/95, con Protocollo siglato dalle stesse Istituzioni; nello stesso Protocollo sono previsti anche i rapporti funzionali del Comune con le suddette istituzioni.

1.3 ATTIVITA' INFORMATIVA

1.3.1 Raccolta dati

Spetta ai Servizi dell'AUSL e dell'ARPA raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato dell'ambiente e dello stato sanitario della popolazione nelle materie di competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio, secondo i programmi di lavoro di volta in volta concordati.

In particolare il Dipartimento di Sanità Pubblica deve tenere costantemente aggiornati i dati relativi allo stato di salute della popolazione e quelli derivanti da notifiche obbligatorie per legge, in particolare quelle di sua competenza:

- notifiche di malattie infettive (di cui al punto 2.1.3);
- denuncia di cause di morte;
- denuncia di intossicazione da antiparassitari.

1.3.2 Denuncia intossicazione da antiparassitari

I medici (medici operanti nei Servizi ospedalieri con particolare riferimento ai Pronto Soccorsi, Medici di Medicina Generale e Continuità assistenziale, Pediatri di libera scelta e Medici Competenti) che rilevano casi sospetti o accertati di intossicazioni acute da prodotti fitosanitari sono tenuti a segnalare il caso al Dipartimento di Sanità Pubblica nel più breve tempo possibili (via fax o posta elettronica) utilizzando il modulo appositamente predisposto .

TITOLO II

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

2.1 DISPOSIZIONI GENERALI

2.1.1 Competenze del Comune

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffusive il Sindaco, su richiesta dei Servizi dell'AUSL, dispone accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, nonché assume i provvedimenti necessari per fare fronte ad urgenti necessità a tutela della salute pubblica.

2.1.2 Competenze dell'Azienda Unità Sanitaria Locale

Spetta all'Unità Sanitaria Locale provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffusive attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza. In questo ambito l'AUSL provvede:

1) a raccogliere le notifiche di malattie infettive;
2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.
3) attivare ai diversi livelli di competenza il Sistema Informativo sulle malattie infettive ai sensi del D.M. 15/12/90 ed eventuali integrazioni o modificazioni.

Tale funzione viene coordinata dal Servizio d'Igiene Pubblica cui competono in modo specifico le funzioni di cui al punto 1 e 3 del presente articolo.

Il Servizio di Igiene Pubblica provvederà direttamente ad adottare i provvedimenti di profilassi previsti dalla Circolare Ministeriale n. 4 del 13 marzo 1998 ed eventuali successive modifiche e/o integrazioni. Nel caso che, per gravità ed urgenza, si rendano necessari provvedimenti che coinvolgano intere comunità con necessità di adozione di misure sanitarie collettive (es. chiusura di collettività infantili o strutture recettive e sportive, disinfezioni straordinarie ecc.), il Sindaco ne sarà informato e provvederà ad emettere gli atti necessari o a delegare il Servizio di Igiene Pubblica ad adottarli autonomamente.

2.1.3 Obbligo della notifica. Raccolta e trasmissione dei dati

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita notifica, ai sensi dell'art. 254 del T.U. delle leggi sanitarie, al Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL, con le modalità previste dal D.M. 15/12/90 e successive modifiche e/o integrazioni.

La notifica telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla notifica scritta. Nella notifica dovrà essere indicato:

1) il nome, cognome, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'ammalato e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia
2) la diagnosi della malattia
3) tutte le osservazioni che il sanitario considera di fare per la tutela della salute pubblica

4) le misure adottate dal medico per prevenire la diffusione della malattia

5) la firma chiara e leggibile del sanitario e il timbro dello stesso.

L'obbligo della notifica compete anche ai direttori di strutture educative e scolastiche, strutture sociosanitarie e socioassistenziali, collettività in genere, ai proprietari e conduttori di allevamenti produttori di latte e non, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si evidenzino nelle rispettive collettività.

Il Servizio Veterinario dell'AUSL segnala al Servizio di Igiene Pubblica i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verifichino negli animali indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

Il Servizio di Igiene Pubblica parimenti segnala al Servizio Veterinario i casi di zoonosi per l'effettuazione delle necessarie indagini e per l'adozione dei provvedimenti specifici di spettanza atti ad impedirne la diffusione in ambito animale.

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di comunicare, nel più breve tempo, al Servizio di Igiene Pubblica, qualunque manifestazione di malattia infettiva non soggetta a notifica che, per la sua natura e per il numero dei casi constatati, possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

2.2 PROVVEDIMENTI E MISURE DI PREVENZIONE

2.2.1 Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il Servizio di Igiene Pubblica, nei casi in cui ciò sia necessario ed utile, provvede alla inchiesta epidemiologica

Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché la presenza di portatori sani e di contatti, il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio di Pediatria di Comunità, per quanto di competenza, dispongono per tutte le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento e controllo del malato, eventuali proposizioni di contumacia e interventi sui contatti, eventuali controlli chimico-clinici da inviare ai Laboratori di competenza, profilassi chemio-antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia.

2.2.2 Riammissione in comunità

E' riservata ai Servizi dell'AUSL la riammissione alle collettività educative e scolastiche di un minore o di un adulto che abbia sofferto per le seguenti malattie infettive o parassitarie:

- salmonellosi,
- scabbia,
- tubercolosi
- ogni altra malattia infettiva per cui i Servizi dell'AUSL competenti abbiano emanato un provvedimento contumaciale e/o di allontanamento

In tutti gli altri casi, fatte salve le misure contumaciali applicabili, la riammissione alle collettività educative e scolastiche di un soggetto rimasto assente per malattia per oltre 5 giorni è certificata dal medico curante, che attesta l'assenza di sintomi riferibili a malattie infettive e l'idoneità alla frequenza ai sensi dell'art. 42 del DPR n. 1518/1967.

2.2.3 Vaccinazioni

Il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Pediatria di Comunità dell'AUSL, secondo le rispettive competenze, provvedono ad attuare gli interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo od obbligatorio su disposizione del Ministero della Salute e della Regione Emilia Romagna.

Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, a giudizio del medico vaccinatore dell'AUSL, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

Presso tutti i servizi, gli ambulatori privati, gli studi medici di assistenza primaria, ove si eseguono vaccinazioni, è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite, registrate in modo da rendere segnalabile ogni inconveniente vaccinale occorso.

Tutti i medici che, nell'ambito della loro attività, effettuano vaccinazioni sono tenuti a comunicare i relativi dati al Servizio di Igiene Pubblica o al Servizio Pediatria di Comunità, secondo la competenza per età. La comunicazione delle vaccinazioni praticate dovrà indicare: nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato, nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, date in cui sono state eseguite le vaccinazioni .

2.2.4 Trattamento sanitario obbligatorio

In caso di malattia infettiva contagiosa, sospetta o accertata, quando il soggetto interessato rifiuta l'accertamento e/o il trattamento e/o le misure contumaciali, determinando una situazione di rischio per la salute della collettività, il Servizio di Igiene Pubblica propone al Sindaco l'accertamento sanitario obbligatorio o il trattamento sanitario obbligatorio per l'adozione di specifico atto ai sensi dell'art. 33 della Legge n. 833/78.

TITOLO III

AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE: REQUISITI EDILIZI E NORME DI ESERCIZIO

3.1 NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

3.1.1 Rapporto con il Regolamento Urbanistico ed Edilizio comunale (RUE) e normative tecniche di settore.

Le norme del presente Regolamento costituiscono parte integrante dei requisiti delle opere edilizie, tra i quali i requisiti igienici di carattere edilizio, contenuti nel Regolamento Urbanistico ed Edilizio comunale (RUE) o, in via transitoria se tale strumento di pianificazione territoriale non è stato adottato, nel Regolamento Edilizio Comunale (REC).
Nella progettazione e realizzazione di nuovi impianti idrosanitari, di condizionamento centralizzato, di torri di raffreddamento ad umido e condensatori evaporativi, dovrà essere applicato quanto previsto dalla *Delibera di Giunta Regionale n. 1115 del 21.7.2008*
Le norme tecniche di settore, sia quelle indicate nel presente regolamento che quelle qui non indicate, sono considerate norme da rispettarsi per garantire l'esecuzione di ogni lavoro a "regola d'arte" come richiesto sia dalla professionalità dell'esecutore dei lavori, sia dalla normativa vigente

Il non rispetto delle normative tecniche di settore, dove non indicato diversamente da specifiche normative prevalenti, è considerato violazione alle norme del presente Regolamento.
L'opera deve essere concepita rispettando le norme di cui all'allegato D del presente Regolamento.

3.1.2 Pareri sui progeti di insediamenti caratterizzati da significativi impatti sull'ambiente e sulla salute.

Le strutture competenti dell'AUSL e dell'ARPA effettuano, secondo procedure interne concordate, l'esame preventivo dei progetti di nuova costruzione o trasformazione di insediamenti produttivi e di servizio caratterizzati da significativi impatti sull'ambiente e sulla salute, al fine di accertarne la compatibilità e conseguire un elevato livello di protezione dei lavoratori, della popolazione e del territorio.

Le competenti strutture AUSL e ARPA esprimono un parere entro i termini stabiliti dal RUE, ovvero dalla Legge regionale del 25 novembre 2002, n. 31 recante "Disciplina generale dell'edilizia", ovvero dalle norme in materia di Sportello unico per le attività produttive (DPR 447/98, DPR 440/00) ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni.

Gli insediamenti destinati ad attività produttive e di servizio caratterizzati da significativi impatti sull'ambiente e sulla salute sono individuati con atto della Giunta regionale. In via transitoria, continua a trovare applicazione la classificazione contenuta nella Deliberazione della Giunta regionale del 21 febbraio 1995, n 477.

3.1.3 Pareri sugli strumenti della pianificazione territoriale ed urbanistica.

Le strutture competenti dell'AUSL e dell'ARPA effettuano l'esame, secondo procedure interne concordate, sotto il profilo igienico-sanitario ed ambientale dei piani operativi comunali, dei piani urbanistici attuativi e dei regolamenti urbanistici ed edilizi.

Il parere è richiesto e rilasciato prima della delibera di approvazione degli strumenti urbanistici.

3.1.4 Inizio dell'attività per gli insediamenti produttivi

Il titolare delle attività rientranti nell'elenco delle industrie insalubri di 1° e 2° classe (DM 05/09/1994), è tenuto a dare comunicazione al Sindaco dell'avvio della lavorazione prima dell'inizio della stessa, sia che essa abbia a svolgersi in un insediamento nuovo, sia in un insediamento già dichiarato usabile.

Alla stessa data l'impresa deve essere già in possesso dei requisiti previsti da autorizzazioni, licenze, nulla-osta od altri atti di assenso richiesti in materia di sanità, ambiente e sicurezza.

Il Comune provvederà ad acquisire i pareri del Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL.

Resta fermo quanto previsto dall'art. 48 del DPR 303/56 sull'obbligo del titolare dell'attività di comunicare preventivamente al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPSAL) la costruzione e le trasformazioni, anche senza opere edilizie, di edifici o locali per adibirli a lavorazioni cui debbano presumibilmente essere addetti più di tre lavoratori.

3.1.5 Alloggio antigienico – Dichiarazione di inaffittabilità

Su richiesta del Servizio di Igiene Pubblica, il Dirigente può dichiarare antigienico e/o inaffittabile un alloggio per i seguenti motivi:

- degrado relativo a tetti, muri perimetrali, pavimenti, pareti, soffitti, servizi igienici;
- umidità non eliminabile con ordinaria manutenzione;

- carenze rimediabili di aereazione, coibenza termica, riscaldamento, smaltimento delle acque reflue.

Il proprietario od il locatore, secondo caso e responsabilità, sono tenuti ad eliminare le carenze riscontrate nei tempi tecnici strettamente necessari.

Un alloggio dichiarato inaffittabile, non potrà essere rioccupato se non dopo che il Servizio di Igiene Pubblica abbia accertato l'eliminazione delle cause di antigienicità che l'avevano reso inaffittabile.

3.1.6 Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Dirigente, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per ragioni igienico-sanitarie quando si rilevino le seguenti condizioni:

- condizioni di degrado tali da pregiudicare la salute degli occupanti
- alloggio improprio (soffitta, seminterrato, box ecc..)
- requisito di superficie ed altezza ritenuti insalubri
- mancanza di aereoilluminazione
- mancata disponibilità di servizi igienici
- mancanza di approvvigionamento di acqua potabile
- assenza di impianto di riscaldamento degli ambienti.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo l'adeguamento ai requisiti richiesti, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.7 Valutazioni di affollamento delle abitazioni

Per valutazioni di affollamento, al fine di garantire salubrità e qualità abitativa dell'alloggio e prevenzione di malattie infettive, i Servizi di Igiene Pubblica faranno riferimento ad una superficie abitabile non inferiore a m^2 14 per persona, per i primi 4 abitanti, e m^2 10 per ciascuno dei successivi, riducibili del 10% a fronte di indici di aeroilluminazione e cubatura favorevoli.

E' valutata come situazione di grave affollamento la riduzione dei valori sopra indicati superiore al 25%.

3.1.8 Misure igieniche nei cantieri edili

In tutti i cantieri dove si eseguono lavori di costruzione, manutenzione, riparazione o demolizione di opere edilizie, elettriche, stradali, idrauliche, di sterro, ecc. devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

Per tutta la durata dei lavori il cantiere deve essere recintato con reti o pannelli metallici, in plastica o legno e provvisto di segnalazioni di ingombro e di pericolo visibili anche nelle ore notturne ed in condizioni di scarsa visibilità.

Per lavori su fabbricati o parti di fabbricati prospicienti le aree pubbliche o private non di pertinenza del cantiere, devono essere allestite le opere provvisionali necessarie ad impedire la caduta di materiali e rischi per le persone terze.

Nell'esecuzione di lavori che determinano sviluppo di polveri si devono adottare le procedure ed i mezzi di lavoro appropriati a ridurne la formazione e le protezioni adatte ad impedirne la dispersione ed inconvenienti a terzi.

Durante la stagione asciutta l'area di cantiere deve essere bagnata almeno due volte al giorno ed i mezzi di trasporto dei materiali polverulenti devono essere protetti da teli.

Nella scelta di macchine e attrezzature da impiegare nel cantiere devono essere privilegiate quelle che producono il più basso livello di rumore e, quando ciò sia possibile, esse devono essere collocate in zone isolate o protette da muri o altre barriere. Dovrà essere comunque rispettato quanto previsto nel capitolo 6.2 del presente Regolamento.

Ai lavoratori addetti al cantiere deve essere data la disponibilità di servizi igienici ed acqua potabile. Inoltre, nei cantieri a lunga durata devono essere installati box provvisori dotati di servizi igienici, lavandini, docce e spogliatoio. Tali installazioni provvisorie dovranno essere ben aerate, illuminate e riscaldate nella stagione fredda ed avere un corretto scarico dei reflui.

3.1.9 Demolizione di opere edili, impianti e altri manufatti.

Prima di dare inizio a lavori di demolizione devono essere rimossi i materiali contenenti amianto. Per questo, ogni volta che si intendono eseguire demolizioni di edifici, strutture, apparecchi e impianti, quali ad esempio centrali termiche, canne fumarie, controsoffitti o coibentazioni, ecc., deve essere verificato se vi è presenza di amianto in forma compatta o friabile.

Preliminarmente alla demolizione o rimozione dell'amianto, ovvero dei materiali contenenti amianto, l'impresa esecutrice dei lavori deve presentare al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPSAL) dell'AUSL un piano di lavoro contenente le informazioni previste dall'art. 34 del DLgs 277/91. Se detto Servizio non rilascia prescrizioni entro novanta giorni dall'invio del piano di lavoro, può essere dato inizio ai lavori, ferma restando per l'impresa la responsabilità dell'osservanza delle disposizioni di legge.

Nella demolizioni di opere edili o altri manufatti non contenenti amianto devono essere adottate le misure necessarie ad evitare la formazione e dispersione delle polveri nelle zone circostanti, quali:

- la bagnatura delle parti da demolire;
- la discesa dei materiali a mezzo di apposite trombe o recipienti;
- la bagnatura frequente dell'area di cantiere nella stagione secca;
- la copertura con teloni dei mezzi di trasporto dei materiali.

I pozzi neri, i pozzetti, le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee devono essere vuotati e bonificati prima della loro demolizione.

Nei cortili ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata è vietato il deposito di terreno e materiale di rifiuto provenienti dalla demolizione. I rifiuti di risulta dalle operazioni di demolizione e più in generale tutti i rifiuti provenienti dai cantieri, devono essere smaltiti secondo le prescrizioni della normativa vigente, escludendo la combustione in loco o l'interramento diretto.

Al termine dei lavori, il proprietario o l'impresa esecutrice dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali di demolizione negli appositi luoghi di scarico. Quando detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, devono essere sgombrati immediatamente.

3.1.10 Condizioni del terreno edificabile

Non si possono costruire nuovi edifici su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, di liquame o di altro materiale che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Gli oneri del risanamento sono a carico del proprietario del terreno.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a isolamento tramite realizzazione di idonee intercapedini ventilate, o vespai, o rivestimenti impermeabili ove necessario o sufficienti drenaggi.

Questi ultimi saranno realizzati nel rispetto di quanto stabilito dalle norme tecniche riguardanti le indagini sui terreni e sulle rocce, la stabilità dei pendii naturali e delle scarpate, i criteri generali e le prescrizioni per la progettazione, l'esecuzione e il collaudo delle opere di sostegno dei pendii e delle opere di fondazione di cui al D.M. 21/01/1981 come modificato dal D.M. 11/03/1988, senza dar luogo a prelievo d'acque dal sottosuolo.

L'emungimento delle acque di drenaggio, ove indispensabile , deve essere ridotto al minimo consentito. A tal fine l'impresa esecutrice dei lavori deve attuare le misure preventive indicate nella relazione geologica e/o geotecnica redatta allo scopo dal geologo o dall'ingegnere minerario.

Le acque di drenaggio, in tal caso, andranno convogliate in acque superficiali o nei condotti fognari previsti per le acque bianche.

E' fatto obbligo di adottare i provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

Un terreno per essere edificabile deve essere dotato dei sistemi di allontanamento delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

E' vietato per le colmate l'uso di materiali inquinanti.

3.2 PRESCRIZIONI IGIENICHE D'ORDINE GENERALE PER LE COSTRUZIONI

3.2.1 Igiene e manutenzione degli edifici e delle aree esterne private

Il proprietario e l'utilizzatore devono mantenere le costruzioni e gli spazi esterni di pertinenza (compreso il verde privato) in condizioni di pulizia e costantemente sgombri da ogni rifiuto e da qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, proliferazione di insetti e roditori.

Nelle aree verdi , anche agricole, confinanti con le abitazioni devono essere effettuati periodici interventi di sfalcio della vegetazione incolta e allontanamento del rifiuto verde.

Nel caso l'edificio principale o altre parti accessorie siano costituite di materiali contenenti amianto (es. coperture, pavimenti, canne fumarie, pareti, coibentazioni) il proprietario e/o l'utilizzatore, secondo caso e responsabilità, deve predisporre un "Programma di Manutenzione e Controllo" designandone un Responsabile.

Nel caso di materiale in matrice compatta per garantire un controllo del degrado nel tempo, il proprietario e/o l'utilizzatore dovrà programmare ispezioni periodiche con valutazione dello stato di conservazione, e redigere una relazione.

Qualora la tipologia di materiale sia amianto di tipo friabile situato in civile abitazione o in strutture edilizie aperte al pubblico o di utilizzazione collettiva dovrà essere allontanato e smaltito secondo le norme; ove motivazioni tecniche non rendano possibile tale allontanamento, il proprietario e/o l'utilizzatore deve provvedere a far ispezionare l'edificio o impianto interessato almeno una volta all'anno da personale tecnico in grado di valutarne lo stato di conservazione e redigere un rapporto dettagliato, corredato di documentazione fotografica da trasmettere alla AUSL.

Gli edifici devono essere progettati ed eseguiti in modo che la manutenzione, la verifica o la riparazione dell'opera o delle sue pertinenze, comprese le componenti tecnologiche, possano avvenire in condizioni di sicurezza per i lavoratori che effettuano tali lavori e per le persone presenti nell'edificio e intorno ad esso. In particolare:

- per l'accesso alla quota di lavoro o di transito devono essere predisposti percorsi, aperture e mezzi con caratteristiche tali da permettere il movimento delle persone ed il trasporto di materiali e attrezzature di lavoro in condizioni di sicurezza;
- per il transito ed i lavori in quota devono essere predisposti elementi permanenti a protezione delle parti non praticabili e dei lati aperti delle coperture e/o elementi che favoriscono la posa in opera e l'utilizzo di dispositivi di sicurezza, in grado di evitare totalmente il rischio di caduta o, nei casi in cui ciò non sia possibile, di arrestare in condizioni di sicurezza la caduta dall'alto.

Lo studio degli elementi architettonici deve tenere in primaria considerazione le esigenze della sicurezza, e se del caso, essere subordinato ad esse.

3.2.2 Ringhiere e parapetti

I parapetti delle finestre, dei balconi e le ringhiere delle scale dovranno avere i requisiti rispondenti a quanto previsto dalla L. 13/89 e D.M. 236/89 e comunque avere altezza di almeno 1 mt., essere inattraversabili da una sfera di 10 cm. di diametro ed essere costruiti in modo da non risultare scalabili. Nel caso di davanzali di finestre, la sommatoria dell'altezza del parapetto e dello spessore del davanzale deve garantire un valore pari ad almeno 1,35 mt. (con un minimo di 1 mt. di altezza per il parapetto).

Nelle finestre a tutta altezza e nelle pareti vetrate la parte compresa tra il pavimento e minimo 1 mt di altezza deve essere fissa ed essere realizzata con materiali di sicurezza oppure separata in modo che le persone non possano entrarvi in contatto.

3.2.3 Canali di gronda e pluviali

Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi scoperti, di canali di gronda e pluviali di dimensioni e caratteristiche tali da convogliare correttamente le acque meteoriche verso i punti di scarico. Per la progettazione e l'esecuzione dei sistemi di raccolta e smaltimento delle acque meteoriche deve farsi riferimento alle specifiche Norme UNI.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, con diametro interno non inferiore a cm. 8, e facilmente ispezionabili.

Tali condotte non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.

Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Nei pluviali delle grondaie è consentita l'immissione della sola acqua piovana.

I canali di gronda devono essere dotati di pozzetto sifonato di ispezione al piede e possono immettersi in corpo idrico superficiale, o nella rete fognaria pubblica nel rispetto dell'art. 5.2.2 del presente Regolamento , o raccolte per uso irriguo in idonei contenitori chiusi.

3.2.4 Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni costruzione adibita ad abitazione o ad attività principale deve essere provvista di acqua potabile.

La conduttura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno e rispondere a tutti i requisiti fissati nel titolo quarto del presente regolamento.

Nella progettazione e nella costruzione dell' impianto idrico e di condizionamento a servizio di tutto l'edificio, nonché nell'organizzazione della gestione e nelle manutenzioni, si dovranno tenere conto il più possibile delle misure di prevenzione e controllo della Legionella Pneumophila. Dovranno essere seguite, nella realizzazione degli impianti, le normative nazionali e regionali circa la prevenzione ed il controllo della legionellosi, in particolare adottando le seguenti attenzioni nella progettazione:

- evitare la installazione di tubazioni con tratti terminali ciechi e senza circolazione dell'acqua
- evitare la formazione di ristagni d'acqua
- tenere ben separate le tubature dell'acqua calda da quelle dell'acqua fredda
- tenere conto delle successive esigenze di manutenzione: utilizzare materiali sufficientemente solidi per i condotti flessibili tali da permetterne la pulizia meccanica, utilizzare terminali (bocchette, anemostati) smontabili ed altri accorgimenti utili allo scopo.

3.2.5 Condutture di scarico di w.c., cucine e lavatoi

Le condutture di scarico dei W.C, devono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero dei W.C. serviti. I pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Le condutture di scarico saranno dotate di doppia canalizzazione, verticali, prolungate sopra il tetto, dotate di idonea copertura atta ad impedire infiltrazione di acque e sifonate al piede. Esse devono essere disposte in modo tale da non arrecare alcun danno o molestie al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a luoghi di lavoro di qualsiasi tipo.

Gli scarichi derivanti dai W.C. prima dell'immissione in pubblica fognatura dovranno essere convogliati in apposito pozzetto sifonato.

Tutti i lavandini, i bagni, ecc., devono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, facilmente accessibili per le operazioni di manutenzione.

Gli scarichi delle cucine dovranno essere dotati di apposito pozzetto di separazione grassi.

3.2.6 Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nelle località servite da fognatura pubblica, le acque devono essere convogliate nella pubblica fognatura, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento dell'Ente Gestore per la gestione delle pubbliche fognature.

Si intendono "zone servite", quelle in cui i vari insediamenti distano dalla fognatura pubblica depurata come di seguito riportato:

Casistica	distanze massime
Scarico terminale derivante da nuclei isolati costituiti da abitazioni e/o insediamenti produttivi, o commerciali, o ricreativi, o turistici, o altri complessi edilizi, fino a 50 a.e.	300 ml
Scarico derivante da abitazioni mono o bifamiliare	100 ml
Scarico derivante da insediamenti produttivi, commerciali,, ricreativi, turistici, o altri complessi edilizi, fino a 10 a.e.	200 ml
Scarico derivante da insediamenti produttivi, commerciali,, ricreativi, turistici, o altri complessi edilizi, sopra a 10 a.e. e fino a 50 a.e.	300 ml
Scarico derivante da insediamenti produttivi, commerciali,, ricreativi, turistici, o altri complessi edilizi, sopra a 50 a.e.	400 ml

In ogni caso la rete di raccolta delle acque meteoriche dovrà essere separata da quella delle acque luride e nelle zone in cui è possibile, lo scarico dovrà avvenire in corpo idrico superficiale, o nella rete pubblica prevista a tale fine.

Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere intrapresa senza aver ottemperato agli adempimenti di legge e regolamentari, in materia edilizia ed urbanistica e alle procedure stabilite dall'ente gestore della rete fognaria previste nel regolamento di fognatura e depurazione.

A fine lavori il direttore assevera la conformità al progetto presentato e al regolamento dell'Ente Gestore relativamente alle opere fognarie. Copie del certificato e della planimetria del reticolo fognario deve essere conservata a cura del costruttore e consegnata all'acquirente del lotto.)

Nelle zone non servite dalla pubblica fognatura si attua quanto definito dagli articoli di cui ai paragrafi 5.2.1 e seguenti del presente Regolamento.

3.2.7 Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche

I combustibili utilizzabili negli impianti termici devono essere quelli a minor impatto ambientale possibile. Compatibilmente con la possibilità di allacciamento saranno pertanto da preferire l'utilizzo di gas metano.

3.2.8 Umidità interna

Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.

Terrazze, giardini pensili e coperture piane, devono essere adeguatamente impermeabilizzate e realizzate in modo da consentire un rapido deflusso delle acque piovane, al fine di evitare qualsiasi ristagno di acqua e le conseguenti infiltrazioni.

3.2.9 Misure contro la intrusione e diffusione di insetti, animali nocivi e dei volatili negli edifici

In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Vanno resi impenetrabili a ratti e volatili, con griglie o reti, i sottotetti, le aperture compresi i fratoni in cotto, sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi o altre coperture che possano offrire ricettacolo.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buffe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere.

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglie fitte.

Le canne di aspirazione oppure i condotti di aereazione devono essere dotati di reti a maglie fitte alla sommità o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.

3.3 REQUISITI IGIENICI DELLE ABITAZIONI

3.3.1 Campo di applicazione

Le norme seguenti si applicano per tutte le nuove costruzioni e, per gli interventi sull'esistente, sia per gli ampliamenti che le variazioni di destinazione d'uso.

3.3.2 Caratteristiche dei locali

I requisiti dei locali, per quanto riguarda altezza, dimensione planimetrica, illuminazione e aerazione, vengono definiti dalle norme tecniche del REC o RUE.

Vengono comunque qui stabilite ulteriori specifiche per quanto riguarda i requisiti igienico costruttivi delle abitazioni:

Illuminazione ed aerazione

Con riferimento alla destinazione residenziale e specificatamente per gli spazi di fruizione per attività principali (soggiorno, studio, pranzo, letto, cucina, con esclusione degli spazi destinati a bagno, ripostiglio, corridoio, disimpegno e altri spazi di servizio) deve essere garantita la superficie aero-illuminante minima prevista dal D.M. 5/7/1975 art. 5, pari ad un fattore di luce diurna (η) del 2%.[1)]

Nelle nuove costruzioni o ristrutturazioni edilizie con cambio di destinazione d'uso, il requisito si intende convenzionalmente soddisfatto se sono rispettate le seguenti condizioni:

- rapporto aero-illuminante RI> 1/8.[2)]
- profondità dello spazio (ambiente), misurata perpendicolarmente al piano della parete finestrata, minore od uguale a 2,5 volte l'altezza dal pavimento al punto più alto della superficie trasparente dell'infisso
- per vani che si affacciano sotto porticati, il RI va calcolato con riferimento alla superficie del pavimento dell'ambiente interessato, aumentata della quota di superficie del porticato prospiciente l'ambiente stesso (purché la profondità stessa del porticato non superi i metri 3,00**,** così da non pregiudicare l'entità minima dell'η medio da garantire)
- per vani con superficie illuminante interessata da balconi o aggetti sovrastanti di profondità superiore 1,00 mt., la dimensione della superficie illuminante dovrà essere aumentata di 0,05 m^2 ogni 5 cm di ulteriore aggetto oltre 1,00 mt.
- distanza minima da ciascuna finestra al muro opposto deve essere ≥ 6 mt.
- quando l'unica apertura esterna del vano è la porta a vetri di ingresso, quest'ultima dovrà essere dotata di apertura a vasistas.

Il rapporto aero-illuminante dovrà essere conteggiato considerando la superficie finestrata al lordo dei telai ed al netto di elementi strutturali o altri ostacoli che ostruiscono o riducono l'effettiva superficie illuminante.

+_____

(1) Fattore medio di luce diurna (η_m): rapporto espresso in per cento tra fra l'illuminamento medio di un locale e l'illuminamento che si ha nelle stesse condizioni di tempo e spazio, su una superficie esterna che riceve luce dall'intera volta celeste, senza irraggiamento solare diretto.

(2) Rapporto illuminante (R.I.): rapporto espresso in frazione tra la superficie illuminante prospiciente spazi liberi esterni al lordo dei telai e la superficie pavimentata di un locale.

(3) Rapporto aerante (R.A.): rapporto espresso in frazione tra la superficie delle aperture prospicienti spazi liberi esterni e la superficie pavimentata di un locale.

Qualora le finestre si affaccino esclusivamente su cortili interni devono essere rispettate le seguenti ulteriori condizioni:

- l'area dei cortili, detratta la proiezione orizzontale di ballatoi o altri aggetti, deve risultare ≥ ad 1/5 della somma delle superfici delle pareti delimitanti il cortile;
- l'altezza massima delle pareti che delimitano il cortile deve risultare ≤ a 1,5 volte la media delle distanze fra le pareti opposte;
- la distanza normale minima da ciascuna finestra al muro opposto deve essere ≥ 6 mt.

Per gli interventi sul patrimonio edilizio esistente che mantengono la destinazione residenziale precedente, qualora non si raggiungano i livelli previsti e non sia possibile intervenire per vincoli oggettivi sul numero e dimensione delle aperture (edifici vincolati e/o classificati), il progettista dovrà precisare il rapporto RI raggiunto in fase di progettazione, nonché gli interventi proposti per conseguire un eventuale miglioramento della situazione preesistente.

Nel caso in cui siano presenti elementi strutturali esterni alle superfici fenestrate, quali gelosie, vetrocemento non colorato, l'effettiva superficie illuminante è ridotta al 50%.

Laddove siano presenti più di un bagno, almeno uno per unità abitativa dovrà essere dotato di apertura fenestrata che misuri almeno $1m^2$ di luce libera, con parte apribile di almeno m^2 0,60 oppure di dimensioni tali da garantire un Rapporto illuminante ed areante di almeno 1/8; gli altri potranno essere ricavati in ambienti non direttamente illuminati ed aerati dall'esterno purché siano comunque dotati di impianto meccanico di estrazione che garantisca un ricambio di 5 Vol/h in continuo, collegato all'accensione della luce e mantenuto per almeno 5 minuti dopo lo spegnimento della stessa.

I locali destinati a cantine potranno avere aerazione naturale indiretta, ma mai essere completamente chiusi.

I locali destinati a garage dovranno avere un'aerazione diretta pari a 1/100 della superficie in pianta.

Dimensione dei locali

Oltre alle indicazioni generali seguenti, dovranno essere rispettati i minimi di superficie (vedi DM 5.7.75) e quelli funzionali previsti dalle norme vigenti per la fruizione degli spazi da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale (Legge 9 gennaio 1989 n. 13 e relativo regolamento).

CUCINE

Ogni appartamento deve essere dotato di un locale o spazio adibito ad uso cucina, illuminato ed areato direttamente dall'esterno. I prodotti della combustione degli apparecchi di cottura devono essere scaricati all'esterno attraverso canne di esalazione o altri sistemi previsti dalle norme UNI-CIG in vigore all'epoca della realizzazione.

Nel caso gli impianti a gas siano alimentati da rete di distribuzione le caratteristiche dei condotti di evacuazione e la ventilazione dei locali devono essere conformi alle indicazioni previste dalle norme UNI-CIG 7129/01.

Le modalità di allontanamento degli odori, vapori e fumi dovranno rispettare quanto previsto ai punti 3.3.13 e successivi del presente Regolamento.

BAGNI

Ogni unità abitativa, sia essa appartamento o monolocale deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: WC, lavabo, bidet, doccia o vasca.

Nei locali privi di finestra è vietata l'installazione di apparecchi a fiamma libera

Le stanze da bagno nelle unità abitative non possono comunicare direttamente con locali soggiorno, pranzo, cucina o letto se non attraverso un disimpegno.

E' consentito l'accesso direttamente dalla camera da letto quando l'alloggio è dotato di almeno un bagno con disimpegno.

I pavimenti dei bagni e le pareti attrezzate con gli apparecchi sanitari, per quanto impegnate, devono essere impermeabili e facilmente lavabili.

Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare esclusivamente con l'esterno dell'edificio.

I vasi di latrina debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di vaschetta di cacciata di adeguata portata.

I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino sopra il tetto della casa e indipendentemente dal tubo di caduta della acque nere.

Almeno un bagno per alloggio deve avere superficie del pavimento non inferiore a m^2 4,50 con lato minimo di almeno 1,50 mt..

SOGGIORNO
Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno m^2 14.

Lo spazio soggiorno (14 m^2) è da considerare al netto della superficie della eventuale "zona cottura".

LETTO
Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di m^2 9, se per una persona, e di m^2 14, se per due persone.

STUDIO
Il locale ad uso studio dovrà avere superficie minima di m^2 9.

MONOLOCALI
L'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva del servizio igienico e relativo antibagno, non inferiore a m^2 28, e non inferiore a m^2 38, se per due persone.

LOCALI SEMINTERRATI
I locali dei piani interrati (cioè completamente al disotto del piano di campagna) o seminterrati (cioè i locali per più di 2/3 in altezza interrati e per meno di 1/3 fuori terra su tutte 4 le pareti) non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.

Nel caso in cui un locale parzialmente interrato abbia almeno una parete completamente fuori terra e due pareti per almeno 1/3 fuori terra, potrà essere adibito ad abitazione .

Sia i locali interrati che quelli seminterrati devono avere aperture tali da assicurare una costante naturale aerazione.

Altezza dei locali
Tenuto conto che l'altezza dei vani è caratteristica correlata alla disponibilità di adeguate cubature d'aria, per gli spazi di cui sopra occorre fare riferimento ai seguenti valori minimi:

2,40 m per gli spazi per attività secondaria, per gli spazi chiusi di pertinenza, per gli spazi di circolazione e collegamento interni, per gli spazi destinati alla cura ed igiene della persona

2,70 m per gli altri spazi per attività principale quali soggiorno, pranzo, cucina, camere da letto, giochi bimbi.

Nel caso di spazi con soffitto non orizzontale, si fa riferimento all'altezza media che non dovrà essere inferiore a mt 2,70 con minimo in gronda di mt 2,00; nel caso di soffitto ad andamento a più pendenze si fa riferimento all'altezza virtuale (hv) data dal rapporto v/s dove v è il volume utile ed s la superficie utile del vano.

I locali ad uso lavanderia e bagno ricavati nel sottotetto dovranno avere altezza media di mt. 2,40 con minimo in gronda di mt. 1,80.

Nel caso di recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti, stante la L.R. n. 11/98 e qualora sia previsto dal Regolamento Edilizio Comunale, è consentita un'altezza utile media di mt 2,40 per i locali adibiti ad abitazione, e di mt 2,20 per i locali adibiti a servizi, quali corridoi disimpegni, bagni e ripostigli. Fermi restando i limiti precedenti riferiti all'altezza media così calcolata, non vanno computati gli spazi di

altezza minima inferiore a mt. 1,80; tali spazi potranno non essere chiusi con opere murarie o arredi fissi, soprattutto se interessati da superfici finestrate ventilanti ed illuminanti, e saranno opportunamente perimetrati ed evidenziati negli elaborati di progetto.

Per gli interventi di recupero del patrimonio edilizio esistente che mantengono la destinazione d'uso, sono ammessi valori inferiori delle altezze, qualora non si intervenga sulle strutture orizzontali e/o non sia possibile adeguare le altezze esistenti dei vani per vincoli oggettivi (edifici vincolati e/o classificati). L'altezza non potrà comunque essere inferiore a mt. 2,20.

I soppalchi nei locali abitabili negli interventi di recupero del patrimonio edilizio sono ammessi quando:

- la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda la metà della superficie del locale;
- l'altezza minima per le parti con soffitto orizzontale sia > 2,20 mt.; nel caso di soffitto inclinato l'altezza minima dovrà essere > 1.80 mt. e l'altezza media > 2,20 mt.
- le zone abitabili dei soppalchi siano aperte e la parte superiore sia munita di balaustra;
- ai fini del calcolo del Rapporto Illuminante e Aerante i livelli di prestazione dei requisiti vanno calcolati sull'effettiva superficie utilizzabile complessiva della parte a soppalco;
- l'altezza media della parte non soppalcata deve essere > 2,70 mt.

Per gli interventi di nuova costruzione e comunque negli alloggi minimi sono ammessi soppalchi, a condizione che l'altezza delle singole parti non sia inferiore a mt. 2,40 per soffitti orizzontali, con valore minimo non inferiore a 1,80 mt. per soffitti inclinati e con altezza virtuale (hv = v/s) conteggiata relativamente all'intera cubatura e superficie. In tal caso la superficie del soppalco può essere computata ai fini della superficie minima prevista per gli alloggi monostanza dal D.M. 5.8.1975.

Per le autorimesse di solo parcheggio ad uso privato l'altezza minima deve essere di 2,40 mt.; è ammessa un altezza minima di 2,00 mt. nei soli casi di interventi sul patrimonio edilizio esistente e per capacità inferiore a 9 autoveicoli. Si vedano comunque le disposizioni di prevenzione incendi previste dal D.M. 1.2.1986.

3.3.3 Requisiti delle finestre

Oltre a quanto previsto dal Regolamento Edilizio al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di vetrocamera o di altri accorgimenti tecnici, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.

Tutte le superfici finestrate devono essere agevolmente accessibili per la pulizia, anche della parte esterna.

3.3.4 Illuminazione artificiale

Ogni locale di abitazione, di servizio o accessorio e gli spazi comuni a più unità immobiliari, deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

L'impianto deve essere realizzato a regola d'arte. Gli impianti eseguiti secondo norme del Comitato elettrotecnico Italiano CEI, si intendono realizzati a regola d'arte.

3.3.5 Illuminazione notturna esterna

Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna al lotto devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

3.3.6 Impianti di Condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria o di refrigerazione devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee a garantire il benessere delle persone.

Quando l'impianto non e' centralizzato e nei casi in cui sia prevista l'adozione di un gruppo refrigerante da installarsi esternamente all'alloggio, nell'ubicazione e nel montaggio dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie alla limitazione della rumorosita' e dei disturbi al vicinato. Nel caso di condomini, case a schiera e costruzioni similari, si fa divieto di installare apparecchi refrigeranti sui lati dello stabile in cui si aprono finestre di stanze da letto, salvo deroga sottoscritta dagli altri residenti. Nell'installazione dovrà essere rispettato, comunque, quanto previsto al capitolo 6.7 del presente Regolamento.

3.3.7 Umidità per condensa

Nelle normali condizioni di occupazione ed uso degli alloggi, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo non devono presentare tracce di condensa permanente nei locali di abitazione e accessori.

3.3.8 Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi

Ogni abitazione deve essere dotata di apparecchi di cottura, riscaldamento e produzione di acqua calda.

Per tutti i tipi di combustibile è vietata l'installazione di apparecchi a fiamma libera nei locali abitati non dotati di finestre, né di idonee aperture di ventilazione ed in tutte le situazioni compatibili con il verificarsi di esalazioni di monossido di carbonio. E vietato l'uso di bracieri ai fini di riscaldamento .

Tutti gli apparecchi a combustione e le canne fumarie dovranno essere sottoposti a manutenzione periodica.

3.3.9 Servitù essenziali ai fini della tutela dell'igiene abitativa

Costituiscono servitù essenziali ai fini igienico sanitari che devono venir realizzate in ogni alloggio , la canna di ventilazione, la canna fumaria e la canna di esalazione.

3.3.10 Canne di ventilazione: definizione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

3.3.11 Canna fumaria: definizione

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da impianti termici. Possono essere singole o collettive.

3.3.12 Canna di esalazione: definizione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e i fumi prodotti da apparecchi di cottura.
Le canne di esalazione sono assimilabili alle canne fumarie per quanto concerne i requisiti costruttivi, il calcolo delle sezioni, le tipologie costruttive e la messa in opera.

3.3.13 Allontanamento dei prodotti della combustione da impianti termici

Lo scarico in atmosfera dei prodotti della combustione deve essere garantito secondo le seguenti prescrizioni:

PRESCRIZIONI COMUNI
Negli impianti dove vengono utilizzati combustibili diversi dal gas di rete di distribuzione, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere convogliato sempre a tetto.
Per quanto riguarda il posizionamento del comignolo, si fa riferimento alle norme UNI-CIG 7129/01; in ogni caso, dovrà essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

NUOVE COSTRUZIONI
Gli impianti alimentati a gas di rete devono avere lo scarico posizionato in conformità a quanto previsto dalle normative di settore.

3.3.14 Allontanamento di odori, vapori o fumi provenienti da apparecchi di cottura

Gli odori, i vapori e i fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe convogliate da canne di esalazione.

Lo sbocco delle canne di esalazione deve essere portato a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze e ad altezza superiore di finestre esistenti nel raggio di mt. 5 per sorgenti domestiche e 10 mt. per attività di produzione di alimenti; distanze maggiori potranno essere imposte per attività di produzione di alimenti particolarmente odorigene per qualità o quantità di esalazioni emesse.

3.3.15 Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti

E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nelle canne fumarie, sia singole che collettive ramificate.

3.3.16 Limitazione del tiraggio

Non e’ possibile utilizzare o collocare valvole o sistemi di regolazione del tiraggio degli apparecchi a combustione, salvo la messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da Istituti Pubblici preposti.

3.3.17 Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistente alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilità termica e coibentate all'esterno.

In particolare è vietato far passare all'interno delle abitazioni, o nei muri perimetrali delle stesse, canne fumarie non sufficientemente coibentate e che possano cedere calore con fastidio e/o nocumento ai residenti.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia; per questo scopo esse devono avere sia alla base che alla sommità, delle bocchette di ispezione.

Le canne devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

3.3.18 Comignoli: Tipi, altezze e ubicazioni

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui quattro lati.

In ogni caso, dovrà essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze e ad altezza superiore di finestre esistenti nel raggio di mt. 5 per impianti alimentati a gas di rete e 10 mt. per altri combustibili

3.4 CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

3.4.1 Case coloniche e costruzioni accessorie

Il nuovo insediamento agricolo dovrà porre in essere tutti gli accorgimenti tecnici per evitare che la futura struttura agricola costituisca inconvenienti igienico-sanitari per le civili abitazione della zona (cortine alberate, reti ecc.).

I prodotti specifici da destinarsi ad uso agricolo quali anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi o sostanze chimiche tossiche, molto tossiche e nocive, dovranno essere conservati in luogo apposito e separato secondo le indicazioni contenute nelle schede di sicurezza di ogni prodotto, al riparo dalle derrate alimentari e dai bambini.

Devono essere realizzati servizi (wc, doccia e spogliatoio), distinti da quelli dell'abitazione, dedicati alle persone addette alle attività agricole o di allevamento sia che l'azienda sia condotta in economia che con l'impiego di dipendenti. Tali servizi dovranno essere dimensionati ed avere le caratteristiche previste per i luoghi di lavoro.

3.4.2 Stalle, porcili, pollai e ricoveri di animali in genere

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali e spazi favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e di specie.

Le stalle e i ricoveri di animali, non da compagnia, sono autorizzati solo all'interno della zona agricola prevista dagli strumenti urbanistici comunali.

Sono vietati nelle zone agricole di rispetto dell'abitato, ove previste dagli strumenti urbanistici comunali.

Qualunque ambiente destinato a ricovero degli animali, deve essere distaccato dalla casa colonica e quindi non potranno essere ammessi ambienti di dimora sovrapposti o sottoposti alle stesse.

Gli allevamenti di animali devono essere costruiti a una distanza minima di 500 metri dai centri abitati perimetrati, edifici scolastici, di assistenza e cura .

Gli allevamenti animali devono essere costruiti a una distanza minima dalle abitazioni confinanti, dai confini di proprietà e dai centri abitati come da tabella seguente.

Gli allevamenti di animali devono essere costruiti a una distanza minima di 500 metri dai centri abitati perimetrati, edifici scolastici, di assistenza e cura . Gli allevamenti animali devono essere costruiti a una distanza minima dalle abitazioni confinanti, dai confini di proprietà e dai centri abitati come da tabella seguente. **TIPO DI STRUTTURA**	**DISTANZE DEI LOCALI DI STABULAZIONE, LAGONI, CONCIMAIE** (espresse in metri)		
LOCALI DI STABULAZIONE (capienza in peso vivo allevato in quintali)	**da abitazione rurale**	**da confini di proprietà**	
< 80	20	15	
80 - 400	30	30	
> 400	50	50	
CONCIMAIE di stalle <80	25	20	
LAGONI	80	80	

Le distanze di cui sopra sono da considerarsi come fascia di rispetto nei confronti di nuovi insediamenti ed ampliamenti dell'esistente.

In casi eccezionali il Sindaco, previo parere favorevole degli organi competenti, potrà permettere che dette distanze vengano modificate.

3.4.3 Concimaie e bacini di raccolta dei liquami

Tutti i ricoveri di animali in cui al punto precedente devono essere dotati di idonei contenitori per lo stoccaggio dei liquami, letami e assimilabili (come pozzi neri, concimaie, vasche e lagoni). Tali contenitori devo essere dimensionati e realizzati secondo la normativa regionale vigente in materia.

In particolare le concimaie, per quanto non previsto dalla normativa regionale, devono distare :

almeno 5 mt. dai muri delle stalle ed a distanza minima dalle abitazioni confinanti, dai confini di proprietà come da tabella precedente .

La sola distanza dai confini di proprietà può essere suscettibile di accordi in riduzione con il vicinato .

In casi eccezionali il Sindaco, previo parere favorevole degli organi competenti, potrà permettere la permanenza di strutture esistenti a distanze inferiori .

Le concimaie devono essere posti a distanza da pozzi, serbatoi e opere di captazione di acqua potabile ad uso privato o agricolo, tale da non produrre rischio di contaminazione.

Le distanze da pozzi ad uso acquedottistico dovranno essere quelle indicate al punto 4.4.3 del presente Regolamento.

3.4.4 Abbeveratoi

Gli abbeveratoi devono essere ubicati ad opportuna distanza, a valle del pozzo, e costruiti con materiale di facile lavatura, devono altresì essere circondati da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiali impermeabili fino alla distanza di m. 20 dal pozzo, per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Le acque utilizzate per l'abbeveraggio del bestiame devono avere requisiti di potabilità.

3.4.5 Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi

Il proprietario è obbligato a mantenere le case coloniche nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente Regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti.

Il conduttore di aziende agricole deve praticare a proprie spese la lotta contro le mosche, le zanzare e i pappataci nelle stalle, nei letamai nei depositi di materiali putrescibili.

Sia il trattamento contro gli insetti di cui al comma precedente, che i trattamenti delle coltivazioni, devono essere effettuati nell'osservanza delle indicazioni di cui al cap. 5.7.

A richiesta del personale di vigilanza del Servizio competente, il proprietario è tenuto ad esibire il materiale utilizzato per la disinfestazione con i relativi strumenti d'uso.

Nelle aree agricole confinanti con le abitazioni devono essere effettuati periodici interventi di sfalcio della vegetazione incolta e allontanamento del rifiuto verde.

3.5 AMBIENTI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE

3.5.1 Definizione e campo di applicazione

Per edifici adibiti ad attività lavorative deve intendersi qualsiasi costruzione, pertinenza od impianto ubicati entro il perimetro di una azienda e accessibili, anche se saltuariamente, per ragioni di lavoro.

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici destinati a luoghi di lavoro per attività industriali, artigianali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito.

3.5.2 Classificazione e requisiti generali dei locali

Per quanto riguarda la classificazione dei locali ed i requisiti generali dei luoghi di lavoro deve farsi riferimento al Regolamento Urbanistico ed Edilizio comunale (RUE) o, in via transitoria se tale strumento di pianificazione territoriale non è stato adottato, al Regolamento Edilizio Comunale (REC).

I requisiti dettati dal presente Regolamento costituiscono integrazione delle disposizioni contenute in detti Regolamenti.

3.5.3 Locali interrati e seminterrati: definizioni, divieti e limitazioni all'uso

Si definisce locale interrato quel locale il cui soffitto si trovi in ogni suo punto perimetrale ad una quota uguale o inferiore a quella del terreno circostante. Sono altresì assimilati ai locali interrati e considerati tali, quei locali con quota del soffitto sopraelevata rispetto alla quota del terreno circostante, in misura media inferiore a 0,90 mt.

Si definisce locale seminterrato quel locale in cui il pavimento si trovi in ogni suo punto perimetrale ad una quota inferiore al terreno circostante in misura pari o maggiore alla metà della sua altezza utile o, nel caso di terreno con pendenze variabili, quel locale che abbia la metà o più della superficie complessiva delle sue pareti al di sotto della quota del terreno circostante

E' vietato adibire i locali interrati e seminterrati ad ufficio, ad attività didattica od a queste assimilabili.

Per le altre attività è consentito l'uso di locali interrati e seminterrati solo se ricorrono particolari esigenze tecniche determinate dalla lavorazione, con esclusione quindi di esigenze di carattere organizzativo, economico o di semplice ubicazione.

Deroghe alla limitazione del comma precedente possono essere richieste al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro dell'AUSL per quelle attività che non danno luogo ad emanazioni nocive e non espongono gli addetti a temperature eccessive, purché:

- l'altezza dei locali non sia inferiore a 3 mt.;
- non siano presenti infiltrazioni d'acqua attraverso le chiusure (pareti contro terra, infissi, ecc.) e risalite di acqua per capillarità dagli elementi di fondazione, dai vespai e dalle altre strutture a contatto col terreno;
- siano installati impianti di condizionamento oppure impianti di ventilazione quando i locali seminterrati usufruiscono almeno in parte di aerazione naturale, conformi alle norme di buona tecnica (UNI, ASHRAE);
- siano rispettate le altre norme di igiene e sicurezza del lavoro.

3.5.4 Scale, porte e portoni

Le scale, le porte ed portoni dei luoghi di lavoro devono essere in numero ed avere le caratteristiche prescritte dalle norme di prevenzione degli infortuni, di prevenzione incendi e per abbattimento delle barriere architettoniche.

Le scale ad andamento non rettilineo sono ammesse purché a 40 cm dal montante centrale o dal parapetto interno, la pedata sia almeno di 30 cm e vi siano pianerottoli di riposo ogni 15 alzate. Dette limitazioni non si applicano alle scale utilizzate saltuariamente per l'accesso a locali tecnici o di servizio.

3.5.5 Soppalchi

S'intende per soppalco la superficie ottenuta mediante l'interposizione parziale di una struttura orizzontale in uno spazio chiuso.

I soppalchi sono ammessi soltanto se i vani aperti o chiusi ottenuti nella parte sottostante e sovrastante rispondono ai requisiti previsti per l'uso a cui sono destinati.

3.5.6 Illuminazione naturale, artificiale e di sicurezza

Fatti salvi i casi in cui le lavorazioni per il loro stesso espletamento richiedono una illuminazione naturale ridotta o assente o temperature costanti inferiori a + 10 °C, tutti i locali devono essere illuminati a luce naturale diretta per assicurare condizioni ambientali di buona visibilità e benessere visivo.

La dimensione, la distribuzione spaziale, l'altezza dal suolo e dal piano di calpestio delle superfici trasparenti devono essere tali da garantire condizioni d'illuminamento uniformi e consentire il rapporto visivo con l'ambiente esterno.

Devono inoltre essere evitati fenomeni di abbagliamento con un corretto orientamento delle superfici trasparenti e adottando sistemi di oscuramento.

Nei luoghi di lavoro deve essere assicurato un valore del fattore medio di luce diurna (η) [(1)] non inferiore al 2% oppure un rapporto illuminante (R.I.) [(2)] non inferiore ad 1/8. In quest'ultimo caso devono essere adottati i seguenti correttivi:

- la profondità dello spazio misurata perpendicolarmente al piano della superficie trasparente non deve essere superiore a 2,5 volte l'altezza dal pavimento al punto più alto della superficie trasparente dell'infisso;
- per i vani che si affacciano sotto porticati, il R.I. va calcolato con riferimento alla superficie del pavimento del locale interessato, aumentata della quota di superficie del porticato prospiciente l'ambiente stesso, purché la profondità stessa del porticato non superi i metri 3,00, così da non pregiudicare l'entità minima dell'η medio da garantire.
- per i vani con superficie illuminante interessata da balconi o aggetti di profondità maggiore di 1,00 mt., la dimensione della superficie illuminante dovrà essere aumentata di 0,05 m^2 ogni 5 cm d'ulteriore aggetto oltre 1,00 mt.;
- la superficie trasparente posta ad un'altezza compresa tra il pavimento e 60 cm, al netto di velette, elementi architettonici verticali del medesimo organismo edilizio che riducano l'effettiva superficie illuminante (es. pilastri, colonne, velette esterne, ecc.), dovrà essere esclusa dal calcolo del R.I.;
- aumento proporzionale della superficie trasparente nel caso d'impiego di materiali con coefficiente di trasparenza t inferiore a 0,7 mt..

Qualora le finestre si affaccino esclusivamente su cortili interni, devono essere rispettate le seguenti ulteriori condizioni:

- l'area dei cortili, detratta la proiezione orizzontale di ballatoi o altri aggetti, deve risultare ≥ ad 1/5 della somma delle superfici delle pareti delimitanti il cortile;
- l'altezza massima delle pareti che delimitano il cortile deve risultare ≤ a 1,5 volte la media delle distanze fra le pareti opposte;
- la distanza normale minima da ciascuna finestra al muro opposto deve essere ≥ 6 mt.

Ferma restando l'applicazione dei suddetti correttivi, per i locali di lavoro di superficie maggiore di 1000 m^2 e per quelli in cui la presenza delle persone è occasionale o saltuaria, sono consentiti valori minimi di R.I. rispettivamente di 1/10 e di 1/15.

Nel calcolo del R.I. deve essere fatto sempre riferimento alla superficie del singolo locale, sia esso delimitato da pareti mobili o in muratura, opache o trasparenti, ed alla sola superficie vetrata che di tale locale si affaccia su spazi liberi esterni.

Qualora la tipologia del nuovo insediamento sia tale per dimensioni e caratteristiche (centri commerciali, direzionali, bancari e simili) da non consentire il rispetto dei Rapporti Illuminanti di cui sopra, la Conferenza dei Servizi di cui alla DGR 1367 del 26.7.1999 e successive modifiche, potrà valutare eventuali soluzioni progettuali alternative in deroga a tali parametri.

Tutti i luoghi accessibili per lavoro, i servizi e gli altri locali accessori devono essere illuminati con luce artificiale in modo da assicurare una corretta percezione delle informazioni visive e condizioni di benessere visivo. I sistemi d'illuminazione artificiale devono rispettare i principi di ergonomia della visione ed i requisiti dettati dalle Norme UNI per i diversi ambienti, attività e compiti visivi.

Per posti di lavoro all'aperto devono essere soddisfatti, durante le ore di oscurità, gli stessi requisiti validi per gli ambienti interni corrispondenti ai medesimi compiti visivi.

Nei luoghi di lavoro devono essere installati sistemi d'illuminazione di sicurezza per assicurare, in mancanza dell'illuminazione ordinaria, una buona visibilità nell'intero spazio di mobilità delle persone durante l'evacuazione di una zona o di un locale, nelle vie d'esodo, nelle aree ad alto rischio.

3.5.7 Aerazione naturale, ventilazione forzata e riscaldamento

Fatti salvi i casi in cui le lavorazioni per il loro stesso espletamento richiedono parametri certi di qualità dell'aria o temperature costanti inferiori a + 10 °C, tutti i locali devono avere una buona aerazione naturale per garantire adeguati livelli di benessere respiratorio, olfattivo e microclimatico ed evitare fenomeni di condensa del vapore e gli effetti negativi della formazione di colonie microbiche.

La dimensione, la distribuzione spaziale, l'altezza dal suolo e dal piano di calpestio dei serramenti apribili devono essere tali da garantire l'aerazione di tutto l'ambiente e da evitare le correnti d'aria.

Nei locali adibiti ad uffici, studi professionali, ambulatori, sale riunioni o di lettura, deve essere assicurato un rapporto aerante (R.A.) [(3)] non inferiore ad 1/8; per gli altri locali di lavoro il rapporto aerante non deve essere inferiore ad 1/16 se la superficie è pari o inferiore a 1000 m^2 e ad 1/20 se di superficie maggiore di 1000 m^2.

Nei locali di lavoro in cui la presenza delle persone è occasionale o saltuaria, il R.A. deve essere almeno di 1/30.

I suddetti valori possono essere ridotti per non più della metà solo nel caso in cui sia previsto il funzionamento in continuo per tutto l'arco dell'anno di un impianto di climatizzazione o condizionamento dell'aria con caratteristiche rispondenti alle norme UNI.

Nel calcolo del R.A. deve essere fatto sempre riferimento alla superficie del singolo locale, sia esso delimitato da pareti mobili o in muratura, opache o trasparenti, ed alla sola superficie finestrata apribile che di tale locale si affaccia su spazi liberi esterni.

Ad integrazione dell'aerazione naturale, nei locali di lavoro deve essere predisposta la ventilazione forzata quando:

1. l'aerazione naturale è insufficiente e non esiste la possibilità concreta di adeguarsi ai criteri ed ai valori indicati nel comma 1,
2. si devono rimuovere inquinanti diffusi a bassa tossicità[(4)] e non è possibile ricorrere all'aspirazione localizzata per la molteplicità o imprevedibilità delle sorgenti,
3. esistono condizioni di sovraffollamento (es. locali riunioni) nelle quali l'aerazione naturale prevista al comma 1 può non essere sufficiente od utilizzabile appieno anche per la necessità di oscuramento dovuta all'impiego di mezzi visivi.

La ventilazione forzata può essere del tutto sostitutiva dell'aerazione naturale nei soli casi in cui sono richiesti parametri certi di qualità dell'aria (in termini di rinnovo e/o filtrazione/depurazione) e di temperatura costante inferiore a + 10 °C, in assenza dei quali l'attività non può essere svolta.

I requisiti minimi degli impianti di ventilazione forzata ed i valori delle grandezze di riferimento durante il loro funzionamento, devono essere conformi a quanto previsto dalle norme di buona tecnica (UNI, ISO, ASHRAE).

Gli ambienti di lavoro devono essere mantenuti ad una temperatura adeguata all'organismo umano, tenendo conto dei metodi di lavoro utilizzati, degli sforzi fisici richiesti, dell'umidità relativa e della ventilazione.

Per realizzare condizioni di comfort termoigrometrico negli ambienti in cui si hanno condizioni ambientali omogenee e poco variabili nel tempo, assenza di rilevanti scambi termici tra soggetto ed ambiente ed attività fisica modesta (ambienti termici moderati) e per prevenire condizioni di stress termico (da caldo o da freddo) negli ambienti caratterizzati principalmente da rilevanti scambi termici tra soggetto ed ambiente dovuti ad esigenze produttive, quali ad es. presenza di forni di cottura materiali,

celle frigorifere per la conservazione di alimenti (ambienti termici severi caldi o freddi) deve farsi riferimento ai parametri ed agli indici contenuti nelle norme di buona tecnica (UNI, ISO, ASHRAE).

3.5.8 Dotazione di servizi igienici e locali accessori

Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati di servizi igienici e lavandini. Inoltre, in relazione al tipo di attività, devono essere messe a disposizione dei lavoratori docce, spogliatoi, mensa e zona di ristoro, locale di riposo, locale di pronto soccorso.

Per il numero, le caratteristiche e la necessità di predisporre tali servizi e locali si vedano le seguenti tabelle:

Tab. 1 – Servizi igienici e lavandini.

	SERVIZI IGIENICI	LAVANDINI
OBBLIGATORIETA'	da predisporre in tutti i luoghi di lavoro	da predisporre in tutti i luoghi di lavoro
NUMERO	≥ 1:10 (o frazione di 10) persone presenti contemporaneamente e separati per uomini e donne se gli addetti totali sono > 10	≥ 1:5 persone presenti contemporaneamente
SUPERFICIE	≥ 1,20 m^2 e, nei casi previsti, devono essere utilizzabili anche da persone su sedia a ruote	ogni posto deve disporre di cm ≥ 60 e, nei casi previsti, devono essere utilizzabili anche da persone su sedia a ruote
ALTEZZA	≥ 2,40 m	
PAVIMENTI	rivestimento con materiale lavabile	rivestimento con materiale lavabile
PARETI	a tutta altezza da locali adiacenti e diversi da wc e con rivestimento in materiale lavabile per un'altezza ≥ 2 m	rivestimento con materiale lavabile per un'altezza ≥ 2 m
COLLOCAZIONE	raggiungibili con percorsi coperti e chiusi durante il lavoro e posti in locali separati dai locali ad uso doccia	nell'anti-wc ed in prossimità di docce, spogliatoi, posti di lavoro, mensa o zona ristoro, locale di pronto soccorso
ACCESSO	attraverso anti-wc o disimpegno e, nei casi previsti, accessibili a persone su sedia a ruote	accessibili, nei casi previsti, a persone su sedia a ruote
ILLUMINAZIONE ED AERAZIONE NATURALI	RI e RA[(3)] ≥ 1/12 e comunque la superficie aeroilluminante non deve essere inferiore a 0,40 m^2, salvo impedimenti oggettivi	
AERAZIONE FORZATA	obbligatoria se l'aerazione naturale è insufficiente o assente; i ricambi devono essere almeno di 8 vol/h se in continuo oppure di 20 vol/h se l'aspirazione è collegata all'accensione della luce e mantenuta per almeno 3 minuti dopo lo spegnimento della luce	
RISCALDAMENTO	sì	
ARREDI	disponibilità di carta igienica	disponibilità di mezzi detergenti (erogatori sapone) e per asciugarsi (sistemi ad aria o asciugamani a perdere)
ALTRO	devono essere distinti dai quelli destinati al pubblico	dotati di acqua corrente potabile, calda e fredda e, nelle attività con rischio di esposizione ad agenti cancerogeni o biologici ed in quelle ove si lavorano, preparano e somministrano alimenti e bevande, devono avere comandi non manuali (a pedale o a fotocellula)

Tab. 2 – Docce e spogliatoi

	DOCCE	SPOGLIATOI
OBBLIGATORIETA'	possono non essere predisposte per gli addetti a lavori di ufficio o assimilabili o quando i lavoratori non devono indossare indumenti di lavoro specifici	possono non essere predisposti per addetti a lavori di ufficio o assimilabili o quando i lavoratori non devono indossare indumenti di lavoro specifici; in questi casi i lavoratori devono comunque poter disporre di attrezzature per riporre e chiudere a chiave i propri indumenti durante il lavoro
NUMERO	≥ 1:10 (o frazione di 10) persone presenti contemporaneamente e separate per uomini e donne se gli addetti sono > 5	2 distinti per sesso se gli addetti sono > 5
SUPERFICIE	≥ 1,30 m^2 e tenendo conto, se del caso, di lavoratori disabili	≥ 1 m^2 lordi/persona e comunque tale da permettere ai lavoratori di utilizzare gli arredi e cambiarsi agevolmente e, nei casi previsti, da essere fruibili da lavoratori disabili
ALTEZZA	≥ 2,40 m	≥ 2,70 m, salvo i casi di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali od in presenza di vincoli urbanistici
PAVIMENTI	rivestimento con materiale lavabile	rivestimento con materiale lavabile
PARETI	rivestimento con materiale lavabile per un'altezza ≥ 2 m	a tutta altezza da locali di lavoro, tinteggiate a tinta chiara e rivestite con materiale lavabile per un'altezza ≥ 2 m
COLLOCAZIONE	locale separato per ogni doccia, raggiungibile direttamente dallo spogliatoio	vicino ai locali di lavoro ed in comunicazione con le docce

ACCESSO	attraverso anti-doccia e, se del caso, accessibili a lavoratori disabili	accessibili, nei casi previsti, a lavoratori disabili e, nel caso di attività con rischio di esposizione ad agenti cancerogeni o biologici e di lavorazione di prodotti alimentari, con percorsi che non comportino l'attraversamento di locali di lavoro con indumenti e calzature personali
ILLUMINAZIONE ED AERAZIONE NATURALI	RI e RA[(3)] ≥ 0,40 m^2 oppure indirettamente, tramite parete non a tutta altezza, da locali adiacenti se questi sono ben illuminati ed aerati	RI e RA[(3)] ≥ 1/10, salvo i casi di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali od in presenza di vincoli urbanistici
AERAZIONE FORZATA	obbligatoria se l'aerazione naturale, anche indiretta, è insufficiente per allontanare i vapori; la velocità dell'aria deve essere pressoché inavvertibile nella zona occupata	obbligatoria se l'aerazione naturale è insufficiente o assente; il numero dei ricambi non deve essere inferiore a 3 volumi/h
RISCALDAMENTO	Sì	sì
ARREDI	appendiabiti e sgabello	sedie o panche ed un armadietto chiudibile a chiave per ciascun addetto; nel caso di attività insudicianti, polverose, con sviluppo di fumi o vapori contenenti in sospensione sostanze untuose od incrostanti o con impiego di sostanze venefiche, corrosive od infettanti o comunque pericolose, agli addetti devono essere assegnati due armadietti per poter riporre separatamente gli indumenti personali e quelli da lavoro
ALTRO	dotate di acqua calda e fredda	se il percorso tra spogliatoio e posto di lavoro comporta l'attraversamento di aree scoperte, in prossimità del posto di lavoro deve esservi un luogo appropriato in cui i lavoratori possano depositare gli indumenti e gli accessori utilizzati per proteggersi dalle intemperie

Tab. 3 – Mensa e zona di ristoro, locale di riposo, locale di pronto soccorso

	MENSA E ZONA RISTORO	LOCALE DI RIPOSO	LOCALE DI PRONTO SOCCORSO
OBBLIGATORIETA'	mensa: da predisporre se vi sono persone che rimangono in azienda per i pasti principali locale o zona di ristoro: da predisporre se sono effettuate pause durante il lavoro	da predisporre nei seguenti casi: - se le attività svolte sono particolarmente usuranti (si veda Tab. A allegata al Dlgs 11.8.93, n. 374) - se non esistono altri locali in cui soggiornare durante le interruzioni del lavoro ed il riposo è necessario per la salute e la sicurezza	Da predisporre nei seguenti casi: - se le attività presentano rischi d'infortuni gravi, di scoppio, incendio, asfissia, infezione, avvelenamento, intossicazione - se è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche
SUPERFICIE	mensa: ≥ 1,20 m^2/persona al lordo degli arredi	1,20 m^2/persona al lordo degli arredi	≥ 9 m^2 e ≥ 12 m^2 quando è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche
ALTEZZA	≥ 3,00 m se le persone presenti contemporaneamente sono più di 30, altrimenti ≥ 2,70 m	≥ 2,70 m	≥ 2,70 m
PAVIMENTI	rivestimento in materiale lavabile	rivestimento in materiale lavabile	rivestimento in materiale lavabile
PARETI	a tutta altezza da locali di lavoro, tinteggiate a tinta chiara e rivestite in materiale lavabile per un'altezza ≥ 2 m	a tutta altezza da locali di lavoro, tinteggiate a tinta chiara e rivestite in materiale lavabile per un'altezza ≥ 2 m	a tutta altezza da locali di lavoro, tinteggiate a tinta chiara e rivestite in materiale lavabile per un'altezza ≥ 2 m
COLLOCAZIONE	in prossimità dell'azienda	vicino ai locali di lavoro	vicino ai locali di lavoro
ACCESSO	accessibile, nei casi previsti, ai lavoratori su sedia a ruote	accessibile, nei casi previsti, ai lavoratori su sedia a ruote	accessibile con barelle
ILLUM. AERAZIONE NATURALI	RI e RA[(3)] ≥ 1/8	RI e RA[(3)] ≥ 1/8	RI e RA[(3)] ≥ 1/8
AERAZIONE FORZATA	da predisporre se è consentito fumare; la portata d'aria minima da assicurare è pari a 30 l/sec/persona	da predisporre se è consentito fumare; la portata d'aria minima da assicurare è pari a 30 l/sec/persona	
RISCALDAMENTO	sì	sì	sì

ARREDI	sedie e, ove si consumano i pasti principali, tavoli, un lavello e attrezzature per conservare e riscaldare i cibi e le bevande	tavoli e sedili con schienale	1 lettino, 1 lavandino, 1 armadio per contenere apparecchi e materiali di pronto soccorso
ALTRO	nel caso che: - sia effettuata anche la preparazione dei cibi, devono essere osservate le norme specifiche per le cucine ed il personale addetto deve avere servizi igienici dedicati - sia effettuata la distribuzione di cibi non singolarmente confezionati, devono essere previste apposite attrezzature ed il personale incaricato della distribuzione deve avere servizi igienici dedicati	può non essere predisposto se il personale lavora in uffici o altri locali che offrono possibilità equivalenti di riposo durante le pause di lavoro	quando è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche deve essere previsto un servizio igienico con antibagno dotato di lavandino per il personale sanitario

---

(1) Fattore medio di luce diurna (η_m): rapporto espresso in per cento tra l'illuminamento medio di un locale e l'illuminamento che si ha nelle stesse condizioni di tempo e spazio, su una superficie esterna che riceve luce dall'intera volta celeste, senza irraggiamento solare diretto.

(2) Rapporto illuminante (R.I.): rapporto espresso in frazione tra la superficie illuminante prospiciente spazi liberi esterni al lordo dei telai e la superficie pavimentata di un locale.

(3) Rapporto aerante (R.A.): rapporto espresso in frazione tra la superficie delle aperture prospicienti spazi liberi esterni e la superficie pavimentata di un locale.

(4) Per classificare la tossicità degli inquinanti, orientativamente e con le opportune cautele, può essere utilizzato il seguente criterio basato sui TLV ACGIH:

Classi di tossicità	Range TLV-TWA, in ppm
Poco tossico	≥ 500
Moderatamente tossico	$100 \div 500$
Molto tossico	≤ 100

- Qualora sia ammesso il ricorso alla ventilazione generale per diluizione (anziché all'aspirazione localizzata), il valore di Q dell'aria esterna di ventilazione deve tenere conto della quantità e tipo di inquinanti che si liberano nell'ambiente. Per il computo della portata di ventilazione si può utilizzare la seguente formula:

$$Q = \frac{K\ m}{STD} \quad \text{dove}$$

Q = portata necessaria in m^3/h

K = fattore di sicurezza adimensionale, variabile nel range 3÷10, di valore crescente in funzione del numero di esposti, della tossicità del composto e della vicinanza alla sorgente degli addetti

m = quantità di inquinante immessa in ambiente in mg/h

STD = limite di accettabilità dell'inquinante in mg/m^3, (ad es.: STD = ½ TLV-TWA; criterio NIOSH)

3.5.9 Rischi per la salute, la sicurezza e l'ambiente

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati e le macchine ed i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoassorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria. I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli, vibriere, macchine rotanti ecc.) tutti i basamenti devono essere posati su supporti antivibranti e, se necessario, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio. In ogni caso, l'isolamento dalle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

Per quanto riguarda la presenza di altri rischi nei luoghi di lavoro e le misure tecniche, organizzative e procedurali da adottare per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori deve farsi riferimento alle norme di igiene e sicurezza del lavoro.

Il complesso delle disposizioni o misure adottate o previste in tutte le fasi dell'attività lavorativa per evitare o diminuire i rischi professionali non devono causare rischi per la salute e la sicurezza della popolazione e per l'integrità dell'ambiente esterno.

3.5.10 Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni ad acqua o a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità Comunale per ottenere l'autorizzazíone subordinata al parere favorevole del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.
Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.
Tali attività dovranno essere insediate in locali ad uso artigianato di servizio.

A) Lavanderie comuni ad acqua
Le lavanderie comuni ad acqua devono disporre di ambienti ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima pulizia, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2.

I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone fornito di chiusura antiratto.

Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stireria e riparazione disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico in modo da rendere impossibile il contatto tra la biancheria sporca e quella pulita.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente di acqua che non presenti rischi di tipo microbiologico.

B) Lavanderie comuni a secco
Le lavanderie a secco devono disporre di locali che, oltre ad essere tenuti con la massima nettezza, abbiano i requisiti previsti per i luoghi di lavoro dal presente Regolamento. In caso di nuove lavanderie o trasferimento di esercizi esistenti l'impianto per il lavaggio a secco della biancheria deve essere del tipo a completo ciclo chiuso.

I locali di lavorazione per questo tipo di lavanderie non devono comunicare direttamente con vani interrati o semi-interrati privi di adeguati ricambi d' aria.

Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti.

Devono essere adottati tutti i provvedimenti ed in particolare l'installazione di appositi impianti di aspirazione ed immissione di aria, che consentano di abbattere la presenza nell'aria di solventi.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice dovrà essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare all'esterno, in posizione da non costituire disagio igienico - sanitario nell'ambiente circostante, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, recuperatore o altro idoneo impianto, da mantenersi sempre in buona efficienza.

Le emissioni derivanti dalle operazioni di lavaggio a secco dovranno essere convogliate in atmosfera e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa tecnico ed amministrativa vigente. Il punto di emissione dovrà essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze e ad altezza superiore di finestre esistenti nel raggio di mt. 10.

Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria di ricircolo interno di condensazione, in modo tale che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si possa espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato.

La pulizia del distillo ed il recupero dei fanghi deve avvenire previo completo raffreddamento del distillo stesso.

Quando è necessaria la sostituzione o il ripristino funzionale dei filtri a carboni attivi o dei recuperatori di solventi, ci si dovrà attenere alle vigenti normative in materia di rifiuti.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

E' fatto inoltre divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori. Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

Le lavanderie a secco dovranno disporre di un impianto a recupero integrale dei solventi; i rifiuti solidi andranno smaltiti analogamente ai rifiuti speciali e pericolosi di cui alla normativa tecnico ed amministrativa vigente .Il circuito dell'acqua utilizzata come liquido refrigerante dovrà consentirne il ricircolo totale (massimo reintegro ammesso: 20%).

3.6 AMBIENTI DI VITA AD USO COLLETTIVO

3.6.1 Strutture ricettive a fini turistici

Le tipologie ricettive dirette all'ospitalità a fini turistici sono normate dalla Legge Regionale 28 luglio 2004, n. 16 "Disciplina delle strutture ricettive dirette all'ospitalità", e così suddivise:

1) strutture ricettive alberghiere:

- alberghi;
- residenze turistico alberghiere;

2) strutture ricettive all'aria aperta:

- campeggi;
- villaggi turistici;

3) strutture ricettive extralberghiere:

- case per ferie;
- rifugi alpini;
- rifugi escursionistici;
- affittacamere;
- case e appartamenti per vacanza;

4) altre tipologie ricettive:

- appartamenti ammobiliati per uso turistico;
- strutture ricettive all'aria aperta non aperte al pubblico;
- aree attrezzate di sosta temporanea;
- attività saltuaria di alloggio e prima colazione (Bed and Breakfast);
- strutture agrituristiche e strutture per il turismo rurale: tale tipologia ricettiva è regolata dalla L.R. 28 giugno 1994 n.26;

Per quanto concerne definizioni, autorizzazioni, caratteristiche strutturali e funzionali si rimanda alla suddetta normativa ed alle specifiche Direttive della Giunta Regionale emanate ai sensi dell'art. 3 comma 2 della L.R. 16/2004.

Per quanto concerne i requisiti delle strutture agrituristiche e per il turismo rurale si rimanda all'allegato "A" del presente Regolamento.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetto sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla vigente normativa e dal presente Regolamento.

Nella progettazione e nella costruzione dell' impianto idrico e di condizionamento a servizio di tutta la struttura, nonché nell'organizzazione della gestione e nelle manutenzioni, si dovranno tenere conto il più possibile delle misure di prevenzione e controllo della Legionella Pneumophila di cui al punto 3.2.4.

3.6.2 Dormitori stabili o temporanei per lavoratori

Nei dormitori stabili o temporanei per lavoratori, ogni lavoratore deve disporre di una camera da letto singola o a 2 posti o più, fino ad massimo di 4, aventi i seguenti requisiti:

- camera da letto singola di almeno 8 m^2 o doppia di almeno 14 m^2 ; per più letti dovrà essere garantita una superficie aggiuntiva di almeno 5 m^2 per letto con altezza dei locali non inferiore a 2,70 mt.
- bagno e antibagno annesso alla camera completo di lavandino, wc, bidet e doccia, con acqua calda e fredda, che rispetti il requisito della fruibilità e comunque con superficie non inferiore a 2,50 m^2 e altezza non inferiore a 2,40 mt.
- l'aereazione e l'illuminazione dovranno rispondere ai requisiti del presente Regolamento di cui all'art. 3.3.2
- l'isolamento termico e acustico dovrà essere rispondente alla normativa vigente

Nei dormitori devono essere rispettate le disposizioni in materia di prevenzione e protezione antincendio.

3.6.3 Dormitori pubblici

I locali destinati a dormitori pubblici devono essere separati per i due sessi e devono avere:

- superficie della camera ad 1 letto non inferiore a 8 m^2
- per le camere a più letti, letti distribuiti in modo che corrispondano almeno m^2 5 di superficie e m^3 15 di cubatura per letto
- Rapporti Illuminanti ed Aeranti delle camere $\geq$ 1/8
- pareti rivestite, sino a mt. 2 dal pavimento, di materiale di facile pulitura
- gruppo di servizi, distinti per sesso, composto da 1 wc, 1 lavabo ed una doccia con acqua calda e fredda ogni 5 persone
- illuminazione con luci notturne dei corridoi e delle parti comuni

Per tutti i locali dovrà essere garantita la massima pulizia.

Dovrà essere inoltre essere garantito un adeguato ricambio della biancheria.

3.6.4 Alberghi diurni

Si definisce "albergo diurno" un locale che consente ai clienti di usufruire durante il giorno di servizi e prestazioni dirette all'igiene della persona (quali: servizi igienici, bagni, attività di barbiere e parrucchiere, stiratura abiti, ecc.).

Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni o simili senza autorizzazione del Comune, il quale la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL.

I bagni con vasca devono avere una superficie non inferiore a m^2 4 e a m^2 2 se forniti della sola doccia e le pareti, sino a mt. 2 di altezza, debbono essere levigate, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

Le docce devono essere precedute da uno spogliatoio con superficie non inferiore a m^2 2.

Docce e bagni debbono essere riscaldati mediante impianto centrale e forniti di campanello di allarme.

Dopo ogni bagno si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

Lo stabilimento deve essere dotato di W.C. in numero non inferiore a uno ogni 10 bagni e di un adeguato numero di lavandini, nonché locali divisi per la conservazione della biancheria pulita e per il deposito di quella usata.

Ogni stabilimento deve essere dotato di una congrua scorta di biancheria. Ad ogni utente deve essere sempre fornita biancheria pulita.

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

3.6.5 Scuole e strutture recettive per l'infanzia

Gli edifici scolastici devono essere progettati in modo da realizzare un sistema a dimensioni e localizzazione ottimali: tale sistema deve prevedere ogni edificio scolastico come struttura inserita in un contesto urbanistico e sociale che garantisca a tutti gli alunni la formazione nelle migliori condizioni ambientali ed educative. Deve favorire l' integrazione tra più scuole di uno stesso distretto scolastico, consentire una facile accessibilità degli edifici scolastici per lo svolgimento delle attività.

Tali strutture sono trattate in dettaglio nell'allegato "B" al presente Regolamento.

3.6.6 Piscine

L'apertura e l'esercizio di Piscine aperte al pubblico sono condizionate dall'autorizzazione comunale, ai sensi dell'art. 194 del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, che la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL.

La costruzione di piscine con caratteristiche d'impianto stabile, destinate all'uso privato di un nucleo familiare o di un condominio ad uso dei soli condomini residenti, e' subordinata alla dichiarazione all'Autorità Sanitaria Locale sulla destinazione d'uso privato familiare.

Gli elementi utili a definire i parametri igienici per le piscine e gli impianti natatori sono riportati nell'allegato "C" al presente Regolamento.

3.6.7 Palestre ed Istituti di ginnastica - Centri di Attività Motoria (CAM)

Gli impianti sportivi dove si svolgono attività in presenza di pubblico debbono avere i requisiti fissati dalle norme CONI.

Le palestre e gli istituti di ginnastica (qui denominati Centri di Attività Motoria- CAM) che non prevedono attività agonistica con presenza di pubblico, non soggette alla normativa CONI, dovranno possedere i seguenti requisiti:

- l'ubicazione del CAM deve essere tale da garantire l'avvicinamento dei mezzi di soccorso
- non essere ubicati in locali interrati o seminterrati
- la recettività della sala destinata dalle attività motorie deve garantire un rapporto superficie-sala/utente di 4 m^2
- l'altezza dei vani principali non dovrà essere inferiore ai 3 mt. , l'altezza dei servizi e spogliatoi non dovrà essere inferiore a mt.2,70; se l'altezza della sala è inferiore a 3 mt. (e comunque non inferiore a 2,70 mt) per ogni utente dovrà essere garantita una cubatura minima di 12 m^3.
- tutti i locali devono essere dotati di aereazione e ventilazione naturali ed il Rapporto Illuminante ed aereante deve essere di almeno 1/8 (per quanto concerne l'aerazione è possibile derogare fino ad un 50% del parametro in presenza di impianto di aerazione forzata e/o condizionamento) : la superficie apribile, per almeno il 50%, deve essere a parete. Le finestre in copertura o a parete, se non ben accessibili, devono avere meccanismi di apertura facilmente azionabili dal basso
- laddove i requisiti sopra indicati di aerazione naturale non possano essere rispettati dovranno comunque essere garantiti i ricambi d'aria, per tutte le sale di attività, previsti dalla norma UNI 10339/95 (0,165 m^3/sec per persona)
- deve essere allestito un locale per il primo soccorso attrezzato di lavandino, lettino ed armadietto di pronto soccorso con presidi di primo intervento, facilmente accessibile dall'esterno
- deve essere disponibile un vano deposito, per le attrezzature sportive, comunicante con il locale palestra.

La sala per le attività motorie deve avere pareti prive di sporgenze per un'altezza non inferiore a 2,5 mt. dal pavimento. In caso di sporgenze e/spigoli non eliminabili le stesse devono essere bene segnalate e rivestite con materiale elastico antiurto.

Nelle palestre e nei centri sportivi deve essere installata apposita segnaletica di sicurezza, conforme alla vigente normativa. Tale segnaletica deve consentire l'individuazione delle vie di uscita, del posto di pronto soccorso, dei mezzi antincendio; devono altresì essere apposti cartelli indicanti i comportamenti da tenere in caso di emergenza.

Le vetrate, gli specchi, le parti a vista degli impianti tecnici, gli elementi mobili, i controsoffitti e quant'altro presente, devono essere in grado di resistere, per le loro caratteristiche intrinseche costruttive e di fissaggio, agli urti di persone o di oggetti: si deve garantire in ogni caso la massima sicurezza dell'utente. In particolare le vetrate in caso di rottura non devono produrre frammenti pericolosi.

Le attività che prevedono l'impiego di apparecchi di diffusione sonora devono essere condotte possibilmente a finestre chiuse e comunque nel rispetto dei limiti di rumorosità previsti dalle zone in cui l'insediamento è inserito.

I CAM devono essere dotati dei seguenti servizi:

- spogliatoio per il personale, con annessa unità igienica e doccia, divisi per sesso
- spogliatoi, docce e servizi igienici per gli utenti, divisi per sesso, di norma dotati di finestra per consentire l'aerazione naturale, dimensionati come indicato di seguito:
    - spogliatoio di superficie non inferiore a m^2 6 e comunque che assicuri m^2 1,20 per utente, calcolando il numero di utenti in base alla recettività della sala per le attività motorie come indicato al comma 2 del presente articolo
    - servizi igienici per utenti distinti per sesso e comunicanti con il relativo spogliatoio, in numero di 1 ogni 20 utenti, ed un ogni 25 utenti sopra i 1000 m^2 di sale di attività, calcolati sulla superficie della sala per le attività motorie e comunque di numero non inferiore a due
    - lavabi in numero di 1 ogni 20 utenti, calcolati sulla superficie della sala per le attività motorie e comunque di numero non inferiore a due
    - docce distinte per sesso e comunicanti con il relativo spogliatoio, nel numero di una ogni 10 utenti o frazioni e una ogni 12 utenti sopra i 1000 m^2 di sale di attività.

L'arredo dello spogliatoio dovrà prevedere armadietti, ben fissati a parete e dotati di chiave, in numero adeguato al numero di utenti contemporaneamente presenti, e di un numero sufficiente di panche e attaccapanni.

La struttura deve essere accessibile a portatori di handicap e dotata di almeno 1 wc, 1 doccia ed 1 spogliatoio appositamente dimensionati ed attrezzati ai sensi della Legge 13/89.

L'apertura di un CAM è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal Comune: il Comune rilascia l'autorizzazione sulla base di un parere espresso dal Servizio di Igiene Pubblica in merito al possesso dei requisiti sopra indicati.

La domanda di autorizzazione all'apertura dovrà essere corredata della seguente documentazione:

a) planimetrie e sezioni dei locali approvate dal Comune con l'indicazione della destinazione di ciascun locale;

b) documentazione tecnica di idoneità in base alle vigenti leggi degli impianti tecnologici ed in particolare dell'impianto elettrico, dell'impianto termico e dell'impianto del trattamento dell'aria;

c) relazione tecnico-descrittiva del C.A.M., dalla quale risulti la conformità dell'immobile e delle attrezzature al presente Regolamento, nonché il calcolo della capienza secondo quanto detto sopra.

L'autorizzazione comunale, oltre ai dati relativi all'individuazione del titolare del C.A.M. e all'ubicazione di quest'ultimo, deve contenere l'indicazione delle attività in esso svolte, delle attrezzature consentite, nonché la capienza dell'impianto .

Ogni modifica dei requisiti del C.A.M. deve essere tempestivamente comunicata al Comune.

L'autorizzazione deve essere affissa in maniera visibile nella zona di accesso al C.A.M.

3.6.8 Norme igieniche di conduzione dei Centri di Attività Motoria

Nella progettazione e nella costruzione dell' impianto idrico e di condizionamento a servizio di tutta la struttura, nonché nell'organizzazione della gestione e nelle manutenzioni, si dovranno tenere conto il più possibile delle misure di prevenzione e controllo della Legionella Pneumophila, di cui al punto 3.2.4..

All'ingresso e negli spogliatoi del C.A.M. deve essere affisso un Regolamento di Comportamento per gli utenti che lo frequentano, riportante le seguenti indicazioni:

- Riporre i vestiti nell'armadietto o sull'attaccapanni, separati rispetto a quelli degli altri.
- Durante le attività, indossare abiti puliti e adeguati alla attività sportiva.
- Calzare scarpe sempre pulite, usate solo in palestra.
- Legare i capelli, se sono lunghi.
- Usare un asciugamano personale per gli esercizi sulle panche ed i tappetini e togliere anelli, orologio e bracciali durante l'attività fisica
- Se sono previste attività all'aperto, non rientrare in palestra con le scarpe sporche, ma cambiarsi direttamente nello spogliatoio
- Usare le ciabatte in gomma per la doccia e lasciare i bagni, docce e spogliatoi nelle migliori condizioni possibili.

3.7 ATTIVITA'SANITARIE.

3.7.1 Apertura di studi professionali medici

Si definisce come studio professionale medico, lo studio dove il singolo medico esercita la *propria* personale attività, che non possiede un'organizzazione tale da consentire il funzionamento anche in assenza del medico e che non rientra, per complessità di struttura o per le attrezzature ivi impiegate in una delle tipologie di cui al successivo art. 3.7.4.

Sono soggetti ad autorizzazione all'esercizio dell'attività sanitaria di cui all'art. 3.7.4, gli studi odontoiatrici, medici e di altre professioni sanitarie quando siano attrezzati per erogare prestazioni di chirurgia ambulatoriale, ovvero procedure diagnostiche e terapeutiche di particolare complessità o che comportino un rischio per la sicurezza del paziente.

La presenza nello studio professionale di semplici attrezzature di diagnostica per immagini non fa rientrare lo studio nella categoria dei presidi soggetti ad autorizzazione allorché tali attrezzature vengano utilizzate dal professionista come ausilio dell'esame clinico e non come attività diagnostica comportante refertazione ad altri sanitari.

Non è ammesso nel territorio comunale l'esercizio di una professione sanitaria o arte ausiliaria di professione sanitaria in forma ambulante ad eccezione dei mezzi mobili debitamente autorizzati dal Sindaco, per l'esecuzione di radiografie od altri eventuali esami diagnostici.

3.7.2 Apertura di studi professionali di professioni sanitarie non mediche

Si definisce come studio professionale privato lo studio dove il professionista sanitario, in possesso del titolo di studio abilitante, esercita in modo individuale la sua professione.

Gli studi di professioni sanitarie non mediche sono soggetti ad autorizzazione all'esercizio dell'attività sanitaria, di cui all'art. 3.7.4, quando siano attrezzati per erogare prestazioni o procedure diagnostiche e terapeutiche di particolare complessità o che comportino un rischio per la sicurezza del paziente.

Non è ammesso nel territorio comunale l'esercizio di una professione sanitaria o arte ausiliaria delle professioni sanitarie in forma ambulante ad eccezione dei mezzi mobili per l'esecuzione di radiografie, debitamente autorizzati.

3.7.3 Requisiti degli studi professionali medici e degli altri esercenti le professioni sanitarie

Lo studio medico deve avere un ingresso indipendente e nessuna comunicazione con locali adibiti ad attività diverse e deve insediarsi in locali ad uso "ufficio privato"

Nello studio dovranno essere presenti una sala da visita, una sala d'attesa ed almeno un servizio igienico con i seguenti requisiti strutturali:

Sala da visita
La superficie deve essere ≥ 12 m^2.

L'altezza deve essere ≥ 2,70 mt..

L'Illuminazione deve essere naturale e garantita da spazi liberi esterni: il rapporto tra la superficie illuminante e la superficie pavimentata (R.I.) deve essere ≥ 1/8.

L'Aerazione naturale deve avvenire da spazi liberi esterni: il rapporto tra la superficie delle aperture e la superficie pavimentata (R.A.) deve essere ≥ 1/8.

Il pavimento e le pareti, per una altezza di almeno 2 mt. devono essere rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

Deve essere assicurata la riservatezza della prestazione sanitaria mediante l'isolamento acustico del locale di visita.

Nel locale deve essere presente un lavandino.

Sala d'aspetto

La superficie deve essere ≥ 9 m^2; in ogni caso essa dovrà essere rapportata all'affluenza media prevista, tenendo conto che gli arredi devono essere agevolmente fruibili.

L'Illuminazione deve essere naturale e garantita da spazi liberi esterni: il rapporto illuminante (R.I.) deve essere ≥ 1/8.

L'aerazione deve essere naturale da spazi liberi esterni: il rapporto aerante (R.A.) deve essere ≥ 1/8.

Il pavimento deve essere rivestito in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Servizi igienici per l'utenza

Deve essere presente un servizio igienico comunicante con la sala d'aspetto tramite antibagno o altro disimpegno.

Le dimensioni del servizio igienico ed il tipo di apparecchi sanitari devono essere adatti a consentire le manovre e l'utilizzo anche a persona su sedia a ruote (per le specifiche funzionali e dimensionali si veda il punto 8.1.6 del DM 14.06.89, n. 236).

Altri locali
Qualora le prestazioni erogate, la presenza di attrezzature e rischi particolari lo richiedano, devono essere previsti altri locali o spazi dedicati (es. deposito materiale pulito/sporco; sterilizzazione/disinfezione; attività amministrative e di archivio; etc.).

Impiantistica ed apparecchiature

Gli Impianti elettrici dovranno rispondere alla Norma CEI 64-8/7 “Impianti elettrici utilizzatori a tensione nominale non superiore a 1000 V in corrente alternata e a 1500 V in corrente continua” (Parte 7: ambienti e applicazioni particolari. Sezione 710: locali ad uso medico).

Nel caso di impiego di Apparecchiature Laser dovranno essere rispettate le specifiche norme di buona tecnica: :

➡ Norma CEI EN 60825-1. Sicurezza degli apparecchi laser. Parte 1: classificazione delle apparecchiature laser, prescrizioni e guida per l'utilizzatore.

➡ Norma CEI 76-6 fasc. 5928. Sicurezza degli apparecchi laser. Parte 8: guida all’uso degli apparecchi laser in medicina.

➡ Guida CEI 76 fasc. 3849. Guida per l’utilizzazione di apparati laser.

Nel caso di impiego di apparecchiature medicali in grado di generare campi elettromagnetici:

➡ ICNIRP (international commission non-ionizing radiation protection). Linee guida per limitare l’esposizione a campi elettrici, magnetici ed elettromagnetici variabili nel tempo (fino a 300 GHz), health physics Vol. 74, No. 4, pp. 494-522, 1998.

Nel caso di impiego di apparecchiature in grado di generare radiazioni UV incoerenti:

➡ ICNIRP (international commission non-ionizing radiation protection). Linee guida per limitare l’esposizione a radiazioni ultraviolette di lunghezza d’onda compresa tra 100 e 400 nm (radiazione ottica incoerente), health physics Vol. 49, No. 2, pp. 331-340, 1985 - Vol. 56, No. 6, pp. 971-972, 1989 - Vol. 71, No. 6, pp. 978, 1996.

3.7.4 Apertura di presidi diagnostici, curativi e riabilitativi, ambulatoriali e poliambulatoriali privati.

L’apertura di tali strutture ed i relativi requisiti strutturali organizzativi e funzionali sono disciplinati dalla Legge Regionale 12.10.1998, n.34 e dalle successive Deliberazioni Regionali.

Nessuno può aprire o ampliare o trasformare o tenere in esercizio presidi sanitari di cui alla L.R. n.34/1998 ed eventuali successive modifiche, senza speciale autorizzazione del Sindaco, che la concede previo parere della Commissione Dipartimentale , di cui all’articolo 4 della suddetta L.R .

Il Sindaco, indipendentemente da altri procedimenti di legge specificamente avviati, ordina la chiusura degli ambulatori privati aperti o esercitanti senza l'autorizzazione suddetta.

Il Sindaco può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi, degli ambulatori privati nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità.

3.7.5 Gestione degli studi professionali medici e dei presidi sanitari privati.

Tutti i locali adibiti ad uso medico devono essere correttamente mantenuti, tramite periodiche operazioni di pulizia, sanificazione e tinteggiatura delle pareti inoltre, devono essere adottati provvedimenti per la profilassi delle malattie infettive con particolare riferimento alle norme di prevenzione contenute nel Decreto del Ministero della Sanità del 28/9/90.

I titolari di studi medici ed i direttori tecnici dei presidi sanitari privati debbono:

- informare gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e far conoscere le norme di prevenzione di cui al D.M. 28/9/90;
- assicurare agli operatori mezzi, presidi e materiali per l'attuazione delle norme di prevenzione;

- vigilare affinché gli operatori osservino le precauzioni stabilite ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

Le attrezzature destinate al contatto con mucose o cute lese dovranno essere sterili al momento dell'uso.

Laddove sia possibile, dovrà essere utilizzato materiale monouso. Per le attrezzature che non sono disponibili in commercio nella forma monouso, lo studio dovrà essere dotato di apparecchiature e materiali per la sterilizzazione o la disinfezione di alto livello.

Le attività che richiedono l'uso di attrezzatura sterile, dovranno essere dotate di una Procedura di gestione del sistema di sanificazione/sterilizzazione.

Tutti gli studi medici e gli ambulatori privati nei quali vengono effettuate attività odontoiatriche e/o chirurgiche devono essere dotati di strumentazione per la sterilizzazione con calore umido (autoclave).

I titolari degli studi medici ed i direttori tecnici dei presidi sanitari privati dotati di autoclave devono provvedere a controlli periodici sul funzionamento di tali apparecchiature: giornalmente tramite indicatori di processo e mensilmente tramite indicatori di risultato. I risultati dei controlli effettuati devono essere resi disponibili per controlli da parte degli organi preposti all'attività di vigilanza.

3.7.6 Commercio di Dispositivi medici e Presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie

La produzione e commercializzazione dei Dispositivi medici è normata dal Decreto legislativo 24.2.1997, n. 46 e successive integrazioni ed eventuali modificazioni.
Sono proibite, in forma ambulante, le operazioni relative all'arte sanitaria e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, o pubblicizzate come tali.

3.7.7 Disciplina del servizio privato di trasporto e soccorso infermi a mezzo autoambulanza.

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi delle Aziende sanitarie , AUSL ed ospedaliere, nel qual caso la valutazione e l'autorizzazione all'attività di trasporto infermi sarà effettuata nell'ambito della più generale valutazione riguardante il Dipartimento di Emergenza-urgenza dell'Azienda sanitaria stessa, tutti gli altri soggetti aventi natura pubblica o privata che svolgono attività di trasporto e soccorso infermi sono assoggettati all'obbligo di essere in possesso di apposita Autorizzazione rilasciata dal Sindaco del Comune della sede di partenza e sosta delle autoambulanze.

Il provvedimento autorizzativo si pone come presupposto rispetto alla successiva utilizzazione dei mezzi, da parte o in sinergia, con il Dipartimento di Emergenza urgenza delle Aziende Sanitarie.

L'autorizzazione si intende riferita agli autoveicoli immatricolati come "Ambulanze di soccorso emergenze speciali (tipo A1)", "Autoveicoli di soccorso avanzato (automediche)", "Autoveicoli di soccorso (tipo A)" e "Autoambulanze di trasporto (tipo B)" , mentre sono esclusi tutti gli altri mezzi di trasporto di soggetti disabili fisici.

Ogni autoambulanza deve essere sottoposta a periodiche disinfezioni ordinarie e straordinarie. .

Il Servizio di trasporto infermi dovrà avere la disponibilità di una sede con locali ad uso:

- autorimessa,
- sosta del personale,
- servizi igienici con relativi spogliatoi aventi le caratteristiche di cui al punto 3.5.8,
- guardaroba e deposito biancheria sporca o infetta.

Il servizio di trasporto infermi deve essere coordinato da un Direttore Sanitario che ne è il diretto responsabile.

Per la richiesta di rilascio dell'Autorizzazione, dovrà essere presentata al Sindaco apposita istanza in bollo indicante:

- le generalità del soggetto richiedente o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- il tipo di istituzione che si intende aprire, trasformare, ampliare o trasferire;
- l'ubicazione e la denominazione della medesima.

Alla domanda dovranno essere allegati i seguenti documenti:

1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi (pianta e sezione scala l:100), corredata di relazione tecnica per ciascun ambiente destinato a sede della direzione tecnico - sanitaria

2) dichiarazione di un medico - chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione sanitaria del servizio controfirmata dal richiedente l'autorizzazione

3) elenco del personale sanitario (medici ed infermieri) e non sanitario (autisti, soccorritori) con l'indicazione dei titoli professionali posseduti, delle mansioni espletate e del tipo di rapporto d'impiego

4) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione)

5) elenco del materiale sanitario e delle attrezzature fisse di assistenza cardio - respiratoria in dotazione di ciascun automezzo

6) relazione descrittiva sulle caratteristiche organizzative dell'attività (tipo di attività che si intende svolgere, modalità di ricezione delle richieste e di coordinamento delle attività, descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali, dei mezzi e della biancheria, elenco delle attrezzature e materiali in sede fissa).

L'Autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita da parte del Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

L’atto autorizzativo dovrà riportare, accanto agli estremi identificativi di ogni mezzo, la dizione “autoambulanza di TIPO A” adibita al soccorso e al trasporto infermi” se risulta immatricolata come “autoambulanza di soccorso” ovvero “autoambulanza di TIPO B” essenzialmente adibita al trasporto infermi” se immatricolata come “autoambulanza di trasporto”

Dovrà essere richiesta al Sindaco nuova autorizzazione in presenza di trasferimento della sede di partenza e sosta delle autoambulanze.

Dovrà essere inoltrata comunicazione al Comune nei casi di:

- sostituzione del Direttore Sanitario;
- integrazione o sostituzione di autoambulanze;
- subingresso nella titolarità e modifica della ragione sociale.

Si applica per gli autoveicoli destinati al trasporto di infermi o infortunati (autoambulanze) la normativa tecnica di cui al Decreto del Ministro dei Trasporti del 20.11.1997 n. 487.

3.7.8 Vigilanza sulle farmacie

Ai sensi della L. R. n. 19/1982, l'Azienda U.S.L. assicura la vigilanza igienico - sanitaria sulle farmacie tramite il Servizio Farmaceutico ed il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione: ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta ogni due anni dall’apposita Commissione prevista dalla legge regionale n. 19/1982.

I locali destinati a farmacie devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e di pulizia.

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dal punto 3.5.8 del presente Regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni del Regolamento edilizio comunale.

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad 1/3 della intera superficie.

La farmacia deve disporre di un adeguato magazzino e di aperture atte ad assicurare costante e naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.

Il tavolo di preparazione dei farmaci galenici deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.

Il magazzino - deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali siano, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco.

Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e successive modifiche, dotati di termometri di rilevazione della temperatura in continuo.

Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dal Sindaco ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica. Decorso tale termine infruttuosamente, il Sindaco, su proposta dell'AUSL, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

Qualora, nel corso dell'ispezione, il personale di vigilanza dell'Azienda U.S.L. ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle, impartendo le opportune disposizioni al responsabile della farmacia e assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni obbligo, darà tempestiva segnalazione al Sindaco e/o all'Autorità Giudiziaria secondo le rispettive competenze.

Eventuali sanzioni amministrative previste dalle vigenti norme nei confronti del titolare della farmacia sono adottate dal Sindaco su segnalazioni degli organi preposti alla vigilanza.

3.7.9 Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico chirurgici

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico chirurgici devono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in modo da assicurarne la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.

Detti depositi devono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della farmacopea ufficiale e successive modifiche, dotati di termometri di rilevazione della temperatura in continuo.

3.7.10 Erboristerie

Vengono definite piante officinali le piante medicinali, aromatiche e da profumo comprese nell'elenco approvato con Regio Decreto 26 maggio 1932, n. 772.

Chiunque intenda raccogliere ed utilizzare piante officinali per la preparazione industriale deve conseguire il Diploma di Erborista presso una facoltà di Farmacia universitaria ai sensi della Legge 6.1.1931, n. 99.

I preparati a base di erbe , sia estemporanei che industriali, che per loro natura sono privi di attività farmacologica dimostrabile sono di libera vendita.

I prodotti di libera vendita presso le erboristerie non devono avere caratteristiche estrinseche o modalità d'uso suggerite tali da richiamare direttamente o indirettamente una qualunque attività terapeutica, che li qualificherebbero come specialità medicinali o galenici.

I prodotti a base di piante e derivati aventi finalità salutistiche sono assimilati ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare per quanto concerne le modalità autorizzative della produzione e di etichettatura.

L'inizio dell'attività di commercializzazione deve essere comunicata al Sindaco allegando un certificato di idoneità sanitaria dei locali rilasciato dal Servizio del Dipartimento di Sanità Pubblica competente.

I preparati, sia estemporanei che industriali, che per la loro natura posseggono attività farmacologica dimostrabile, sono da considerare medicamenti veri e propri la cui dispensazione al pubblico è riservata al farmacista in farmacia e pertanto non possono essere venduti in erboristeria.

Le piante che non possono essere utilizzate nei prodotti di erboristeria "non medicamentosi", perché qualunque ne sia l'uso non può essere esclusa l'attività terapeutica, sono riportati nell'allegato alla Circolare del Ministero della Sanità n.1 del 8.1.1981.

3.8 ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA, TATUATORI, PIERCING ED ALTRE ATTIVITA' SIMILARI

3.8.1 Apertura di attività di estetica della persona

Le attività di barbiere, parrucchiere (già disciplinati dalla Legge 17.8.2005, n. 174 e denominati "acconciatori") ed estetista, sono disciplinate dal Regolamento Comunale barbieri, parrucchieri ed estetisti .

Le attività di tatuatore e piercing sono disciplinate dal presente regolamento.

Le attività di tatuatore e piercing per potersi insediare devono ottenere dal Comune una apposita Autorizzazione all'apertura, previa verifica da parte del Servizio di Igiene Pubblica. Nel caso in cui l'attività sia effettuata all'interno di un Centro di estetica già autorizzato, dovrà comunque essere richiesta l'Autorizzazione all'esercizio dell'attività di tatuaggio-piercing, previa verifica da parte del Servizio di Igiene Pubblica.

In mancanza di una specifica regolamentazione nazionale e regionale circa la formazione degli esercenti l'attività di Tatuaggio e Piercing, il Comune richiederà che i Tatuatori ed applicatori di Piercing documentino la loro formazione, in particolare rispetto agli aspetti di salvaguardia della salute della clientela, al momento della presentazione della domanda di Autorizzazione.

Il Servizio di Igiene Pubblica effettua presso tutte le attività sopra elencate, le verifiche preliminari del possesso dei requisiti dei locali, delle attrezzature, delle procedure di sicurezza adottate e della conduzione igienica dell'attività, ed esprime un parere igienico-sanitario necessario ai fini del rilascio dell'Autorizzazione Amministrativa.

Nel caso di attività di Piercing del solo lobo dell'orecchio complementare ad altre attività, potranno essere derogati i requisiti dei locali e servizi pur nel rispetto delle garanzie di sicurezza igienico sanitaria della procedura .

Il Servizio di Igiene Pubblica provvede ad effettuare controlli sulla condizione igienico sanitaria delle attività in esercizio, verificando la corretta conduzione ed il mantenimento dei requisiti di cui ai punti precedenti.

Il Servizio di Igiene Pubblica potrà effettuare accertamenti sugli esercenti le suddette professioni qualora emerga il sospetto di possibile implicazione nella diffusione di patologie infettive e parassitarie trasmissibili agli utenti.

Nel caso in cui l'esercente le suddette professioni sia colpito dalle malattie di cui al punto precedente dovrà essere allontanato dal lavoro fino a bonifica avvenuta, o comunque, adibito ad altre mansioni, purché queste non prevedano un contatto con la clientela suscettibile di contagio.

Il personale deve osservare costantemente le norme di pulizia e di igiene con particolare riguardo alle mani e alle unghie e deve indossare indumenti da lavoro bianchi o di altro colore chiaro, tenuti sempre in perfetto stato di pulizia.

3.8.2 Locali e attrezzature per le attività di Acconciatore, Estetista e Tatuatori

I nuovi locali in cui si svolge l'attività devono avere un'altezza non inferiore a 3 mt. e una superficie minima corrispondente a 25 mq per locali con un solo addetto e di massima con almeno ulteriori mq 5 per ogni posto di lavoro in più, nel rispetto comunque di quanto specificamente contemplato nei Regolamenti Comunali di Barbiere Parrucchiere e similari, calcolato al netto dei servizi igienici e del locale ripostiglio.

Tali locali devono avere la destinazione d'uso di "laboratorio di artigianato di servizio".

Stesse superfici, secondo i criteri sopradefiniti, sono richieste per le attività di estetista qualora le stesse vengano svolte in apposito laboratorio; mq 10 sono richiesti per attività di estetista svolte presso laboratori di barbiere o parrucchiere o similari.

I locali in cui si svolge l'attività devono avere una superficie fenestrata non inferiore a 1/10 rispetto alla superficie del pavimento di cui almeno la metà apribile con finestre o vasistas. Solamente nel caso in cui ciò non sia possibile, il locale dovrà essere dotato di impianto di ricambio d'aria che garantisca almeno un ricambio di 50 m^3/h per persona (Norme UNI).

Nei laboratori di tatuatori gli spazi dove vengono effettuate le procedure devono essere separati dalla sala d'attesa e da quella destinata alla pulizia, sterilizzazione e disinfezione delle attrezzature: inoltre in questi laboratori dovrà essere presente una netta distinzione tra le aree in cui vengono trattati i materiali sporchi e quelle in cui vengono conservati i materiali puliti. La zona "sporca" deve essere provvista di vasca con acqua calda e fredda per il lavaggio del materiale.

Ogni esercizio deve essere provvisto di almeno un servizio proprio con antibagno, direttamente accessibile dall'interno, avente le caratteristiche di cui al punto 3.5.8.

Il servizio igienico deve essere dotato di asciugamani a perdere, sapone liquido e rubinetteria a comando non manuale.

I servizi igienici dovranno essere almeno due negli esercizi di nuova attivazione con superficie superiore a 80 mq. o con più di 5 addetti, di cui uno destinato ai clienti ed uno ai dipendenti, anche in caso di trasferimento di attività preesistente.

I locali di lavoro, compreso i servizi igienici, devono avere i pavimenti e le pareti, fino all'altezza di 2 mt., rivestiti in materiale impermeabile e lavabile che consenta una pulizia e disinfezione completa.

I locali di lavoro devono essere dotati di lavandini fissi (uno per ogni posto di lavoro) ad acqua corrente, potabile, calda e fredda.

Negli esercizi ove si usano solventi volatili ed infiammabili e nella zona di preparazione tinte deve essere disponibile un locale o un armadio separato per la conservazione delle sostanze suddette; detti locali devono essere suscettibili di un rapido ricambio d'aria, se necessario ricorrendo anche ad una aspirazione forzata.

L'impianto elettrico dovrà essere realizzato nel rispetto delle norme CEI e periodicamente verificato nel corretto funzionamento.

L'arredamento deve essere tale da permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

I sedili ed i lettini devono essere rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile.

Gli esercizi devono essere forniti di:

- asciugamani e biancheria, in quantità sufficiente per poter essere ricambiati per ogni servizio;
- rasoi, forbici, pennelli, spazzole, pettini proporzionati al numero dei lavoranti;
- un armadio per la conservazione della biancheria pulita;

- un contenitore per la biancheria sporca;
- un contenitore per immondizie;
- una cassetta di pronto soccorso contenente disinfettanti, emostatici monouso e cerotti, qualora vi siano dipendenti la cassetta dovrà essere conforme al DM 388/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

3.8.3 Conduzione igienica delle attività di Acconciatore ed Estetista

Il titolare dell'autorizzazione ha l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

- i locali dell'esercizio devono essere tenuti con la massima pulizia e periodicamente disinfettati;
- sono da preferire, quando possibile, strumenti da taglio a perdere ed in particolare lamette e rasoi monouso;
- in alternativa al monouso, tutti gli strumenti da taglio (forbici, lime, rasoi, ecc.) che possono venire a contatto con sangue o con altri materiali biologici, devono essere sottoposti obbligatoriamente, dopo ogni servizio, a trattamento di disinfezione ad alto livello o a sterilizzazione con prodotti specifici riconosciuti idonei dal Servizio Igiene Pubblica, presso il quale è disponibile l'elenco aggiornato dei disinfettanti utili allo scopo;
- attrezzi quali spazzole, pettini, ecc., devono essere lavati con detergenti idonei dopo ogni servizio;
- gli asciugamani e la biancheria devono essere cambiati dopo ogni servizio;
- è proibito l'uso di piumini per spargere il talco o di altre sostanze in polvere, se non ad uso individuale;
- è vietata l'occupazione di minori di anni 16 nell'impiego professionale di lacche, tinture ed altre sostanze nocive nei servizi di estetica alla persona (L. 17.10.1967, n. 977 e D.P.R. 20.01.1976, n.432);
- l'applicazione di solventi o di altri prodotti volatili le cui esalazioni possono risultare nocive o fastidiose deve essere seguita da una rapida ed abbondante areazione dei locali;
- durante l'applicazione di liquidi o sostanze infiammabili si deve evitare l'accensione di fiamme libere
- il materiale monouso utilizzato dovrà esser smaltito nel rispetto della normativa vigente in materia

Il titolare è tenuto a predisporre un manuale di corretta prassi igienica e procedurale per lo svolgimento delle diverse attività.

3.8.4 Attività di Tatuaggio e Piercing

Le modalità di conduzione delle attività di tatuaggio e piercing sono disciplinate dalle linee guida approvate con Deliberazione regionale della Giunta Regionale 11.4.2007 n. 465 Approvazione delle Linee guida concernenti “Indicazioni tecniche per l’ esercizio delle attività di tatuaggio e piercing.” alla quale si rimanda.

3.8.5 Regole per l’utilizzo di lampade UV-A

Tutte le apparecchiature devono riportare in posizione ben visibile una targhetta indicante la tipologia (I, II, III, IV) e dovranno rispettare quanto indicato al capitolo 5.6.5 del presente Regolamento.

In prossimità delle macchine devono essere appese, in posizione ben visibile, tutte le avvertenze necessarie all’utilizzatore per prevenire i rischi connessi all’esposizione lampade UV.

Ogni apparecchiatura deve avere il relativo manuale di istruzioni riportante in modo chiaro e leggibile tutte le informazioni relative al corretto uso e manutenzione.

Ogni intervento di manutenzione o sostituzione di apparati, lampade ecc. deve essere eseguito da personale tecnico qualificato e seguire scrupolosamente le indicazioni fornite dalla ditta costruttrice, specie per ciò che concerne le caratteristiche tecniche che i ricambi devono avere per non modificare la potenza radiante per la quale la macchina è stata costruita.

E' vietato l' utilizzo di lampade abbronzanti UV-A e di altri apparecchi elettromeccanici per uso estetico definiti dalla Legge n. 1 del 4.2.1990 e dall'Allegato del regolamento Comunale Barbieri Parrucchieri ed Estetisti, senza la presenza di un operatore professionale in possesso di qualifica di Estetista (Sentenza Cass. Civ. Sez. III del 3.4.2000 n. 4012).

3.9 LOCALI DI RITROVO PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

3.9.1 Normativa generale

I locali di cui al presente capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza dalla normativa nazionale in vigore (Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 5 febbraio 1951, Decreto Ministeriale 18/3/96 "Norme di sicurezza per la costruzione e l'esercizio degli impianti sportivi" e DM 19.8.1996 "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio dei locali di intrattenimento e di pubblico spettacolo") ed eventuali successive integrazioni o modifiche.

Per quanto non previsto nel presente capitolo sono fatte salve le norme generali del Regolamento.

Restano altresì fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

3.9.2 Arene estive cinematografiche

Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, privi di polvere sollevabile o fango.

Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di pubblica sicurezza.

In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende.

I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno cm. 30 ed alzata non superiore a cm. 17.

Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per i cinema al chiuso.

Entro il recinto in prossimità dei confini dell'area non devono trovarsi scoli d'acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

Entro l'arena non possono essere depositati materiali od attrezzature non strettamente attinenti alle attività propria del locale.

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di servizi igienici in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalati da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza.

In ogni arena dovranno esserci almeno due W.C. ogni 300 posti con le caratteristiche di cui al punto 3.5.8 del presente Regolamento.

I posti a sedere devono distare dallo schermo almeno 6 mt. e comunque non meno della metà del diametro trasversale dello schermo se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente allo schermo devono distare quanto i 3/4 del diametro trasversale dello schermo.

I sedili devono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, devono essere facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc...) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.

L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena, senza produrre fenomeni di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori dell'arena non rechi incomodo o molestia al vicinato; dovranno porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

Tutta l'area deve essere convenientemente illuminata: l'impianto di illuminazione normale deve essere predisposto in modo da dare accensione e spegnimento graduale.

Deve inoltre essere installato un efficiente impianto di illuminazione sussidiario (di sicurezza). Le iscrizioni sulle porte delle uscite e dei servizi igienici, le frecce indicatrici, quelle incorporate nei gradini devono risultare permanentemente accese e dovranno essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (quello normale e quello di sicurezza).

L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia, i servizi igienici dovranno essere periodicamente disinfettati e protetti dalla penetrazione di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre.

All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfestante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

3.9.3 Carovane e alloggi mobili per spettacoli viaggianti

Nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche che non, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione rilasciata dall'Autorità Comunale.

L'Autorità Comunale identifica un'area opportunamente attrezzata per la sosta degli alloggi mobili . Tale area dovrà essere pavimentata e con sistemi di raccolta e scolo delle acque meteoriche, possibilità di allacciamento alla rete fognaria, possibilità di allacciamento all'energia elettrica.

La località scelta per la sosta degli alloggi mobili deve essere dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane) salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie.

Dovranno essere fornite sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta; gli utilizzatori saranno tenuti al versamento di una cauzione alla Polizia Urbana, da restituirsi previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienica ambientale.
In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il servizio della Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso.

Quando si tratti di carovana che comprenda animali adibiti a spettacoli o a mostra zoologiche, l'autorizzazione comunale di cui al 1° comma è subordinata anche al parere favorevole del Servizio Veterinario della AUSL per quanto di sua competenza.

Quando si tratti di carovane che comprendono animali, deve essere garantito anche il corretto smaltimento del letame prodotto dagli stessi.

3.9.4 Funzionamento Pubblici Esercizi adibiti al divertimento giovanile (discoteche, circoli, pubs ecc.), ed eventi ricreativi similari.

In tutti i locali pubblici devono essere garantite tutte le condizioni di tutela della salute dei partecipanti, non solo dal punto di vista della sicurezza ambientale ma anche relazionale e di promozione di comportamenti consapevoli e responsabili.

Nei locali del divertimento e durante eventi e spettacoli con richiamo di un consistente numero di persone, oltre al rispetto della normativa di sicurezza sui locali di pubblico spettacolo, dovranno esser previste le seguenti misure preventive:

1. Prevedere la dispensazione di acqua, anche gratuita, al banco e/o per mezzo di dispenser localizzati in vari punti dei locali.

2. Garantire una buona areazione dei locali.

3. Contenere l'inquinamento/impatto acustico tenendo conto delle disposizioni del DPCM 16 aprile 1999, n. 215: in tutti i locali dove sono utilizzati impianti elettroacustici di amplificazione e diffusione sonora non potrà essere superato il livello massimo di pressione sonora di 95dB(A) L^{Aeq}. Si dovrà, comunque, prevedere alla fine delle serate una diminuzione progressiva del livello sonoro della musica al fine di permettere ai clienti un riassestamento delle proprie capacità uditive graduale al fine di affrontare il viaggio nel ritorno a casa al pieno delle proprie capacità psicofisiche.

4. La stessa importanza va data al ripristino graduale della luce.

5. Adibire stanze per riposo e "decompressione" (chill-room) che permettano ai clienti dei locali di riattivare, alla fine della serata, le proprie capacità psicofisiche.

6. Facilitare l'utilizzazione di bus-navette e/o taxi a prezzi contenuti
7. Mettere a disposizione etilometri per verificare l'alcolemia prima di mettersi alla guida.
8. Favorire l'azione di primo intervento sanitario nei confronti dei frequentatori.

I comportamenti a rischio (consumo di sostanze psicoattive, sessualità, violenza, uso di sostanze e **guida,** ecc.) non sono solo legati ai luoghi del loisir e del divertimento ma sono trasversali a tutti i luoghi di vita frequentati sia dalle giovani generazioni sia dagli adulti. I luoghi della festa, del divertimento, dell'incontro sociale sono, tuttavia, luoghi in cui i comportamenti a rischio vengono agiti dalle persone, per questo al fine di promuovere consapevolezza e responsabilità sulle scelte e informazione sui consumi di sostanze psicoattive, sui comportamenti a rischio e sui servizi del territorio, si definiscono come determinanti i seguenti punti:

- Formazione e informazione permanente per i gestori e il personale dei locali sui temi del consumo di sostanze psicoattive, della sessualità, della sicurezza stradale e dei servizi del territorio.

- Definizione all'interno di ogni locale del responsabile della tutela della salute e promozione del benessere.

- Predisposizione all'interno dei locali di luoghi e spazi informativi sulle tematiche riguardanti la salute pubblica e i comportamenti a rischio. Tali spazi saranno definiti da parte dei gestori dei locali in collaborazione con i servizi di prossimità presenti in ogni Distretto sanitario.

Al momento del rilascio della licenza di esercizio, i gestori di pubblici esercizi destinati al divertimento ed i promotori di eventi, feste ed altre manifestazioni dovranno sottoscrivere un impegno a gestire la distribuzione di alcolici nei modi seguenti:

1. Sospendere la distribuzione e la vendita delle bevande alcoliche un'ora prima della chiusura dell'evento;

2. Far rispettare i limiti di accessibilità alle bevande alcoliche previsti dalla legge (16 anni) e contenere l'accessibilità dei minori di anni 18 sconsigliandone l'uso;
3. Far rispettare gli articoli di legge che inibiscono la distribuzione di bevande alcoliche a persone che si trovino in manifeste condizioni di deficienza psichica e persone in evidente stato di ubriachezza;
4. Astenersi da azioni di marketing che utilizzano l'alcool come messaggio diretto o indiretto di promozione dell'evento;
5. Astenersi da azioni di promozione sulla vendita degli alcolici in specifiche fasce orarie (Happy Hours) e incentivazioni cumulative;
6. Adottare messaggi promozionali positivi sul bere moderato e dissuasivi di comportamenti a rischio connessi col bere, in associazione alla pubblicizzazione dell'evento;
7. Concedere spazi per messaggi promotivi (sul tipo chi beve non guida), materiali di informazione ed eventualmente la presenza di operatori dei servizi;
8. 10.Garantire che gli eventi specificamente destinati ai giovani con età inferiore ai 18 anni siano alcol-free.”

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

4.1 IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E NORME DI CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

4.1.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande debbono essere conformi ai requisiti igienico sanitari stabiliti dalla normative europea, nazionale e regionale e dal presente Regolamento.

Gli esercizi esistenti hanno l'obbligo di adeguarsi alle suddette prescrizioni entro 5 anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento o comunque al primo significativo intervento edilizio.

Tutti gli Esercizi Pubblici devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici per il pubblico accessibili dall'interno dei locali di vendita o di somministrazione. Tale norma non si applica ai circoli privati ai quali non si deve accedere dalla pubblica via

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano anti-latrina dotato di lavandino con erogatore di acqua a comando non manuale, distributore automatico di sapone e un sistema igienico per l'asciugatura delle mani. Tutti i servizi igienici devono essere collegati ad un efficiente sistema di scarico dei liquami.

L'areazione dei servizi igienici può essere conseguita mediante finestrino apribile all'esterno, di superficie non inferiore a m^2. 0,60, ovvero da un impianto di areazione meccanica : le caratteristiche dovranno essere quelle indicate al punto 3.5.8.

I sistemi di aerazione devono essere installati in maniera tale da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti e sostituiti.

I laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione, confezionamento e vendita di alimenti e/o bevande devono essere di norma dotati di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto.

Nelle scuole, nelle strutture ospedaliere ed assistenziali, nelle aziende dove il personale è impiegato in differenti settori di attività, per gli addetti alla preparazione dei cibi dovrà essere riservato un servizio igienico ad uso esclusivo.

Tutti gli esercizi autorizzati debbono essere approvvigionati con acqua potabile.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anzichè a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che il titolare dell'esercizio provveda almeno

annualmente a un controllo chimico-batteriologico dell'acqua utilizzata al fine di accertare il mantenimento nel tempo dei requisiti di potabilità e di idoneità per il consumo umano e per l'uso alimentare.

L'acqua non potabile utilizzata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti l'uso alimentare deve essere distribuita con condotte e/o tubature separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di distribuzione dell'acqua potabile.

I titolari di esercizi o laboratori, o il responsabile dell'approvvigionamento idrico sulla cui rete idrica sia stato installato un impianto di addolcimento o di trattamento delle acque destinate al consumo umano, devono notificarne l'avvenuta installazione al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione territorialmente competente.

Nei locali, dove i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati, i pavimenti e le pareti dei muri devono essere mantenute in buone condizioni, essere facili da pulire ed ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino all'altezza di almeno 2 mt. dal piano di calpestio.

I soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.

Le finestre e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia.

Le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e se necessario disinfettabili.

Nei pubblici esercizi il personale addetto alla preparazione e somministrazione dovrà essere dotato di adeguato vestiario caratterizzante l'esercizio stesso e consono alle operazioni di manipolazione alimenti e bevande, decoroso ed igienicamente pulito e funzionale.

4.1.2 Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale e debbono inoltre rispondere, ai requisiti igienico - edilizi sull'igiene del lavoro.

I laboratori debbono avere un'altezza non inferiore ai mt. 3; nei centri storici, limitatamente a piccoli laboratori artigianali, è consentita un'altezza dei locali non inferiore a mt. 2,70. Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a mt. 2 di altezza.

Tali laboratori dovranno essere dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi ora ed un adeguato allontanamento dei fumi e/o vapori mediante canna di esalazione rispondente ai requisiti di cui all'articolo 3.3.12 e segg. del presente Regolamento.

Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a 1 mt .

I laboratori di produzione artigianale di pasticceria, gastronomia, pasta fresca dovranno avere una superficie minima non inferiore a m^2 20 e qualora privi di deposito, non inferiore a m^2 32.

I depositi materie prime ad essi annessi dovranno avere una superficie minima non inferiore a m^2 12.

Per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale laboratorio ed eventuale deposito materie prime non dovrà essere inferiore a m^2 20.

4.1.3 Requisiti per centri produzione pasti

Si intendono per centri di produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione e destinati al consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

I centri di produzione pasti debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui al punto 4.1.1 e punto 4.1.2 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a m^2 0,50 per pasto preparato giornalmente con un minimo di m^2 50.

Per un numero di pasti giornalieri superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

I centri di produzione pasti debbono essere dotate dei seguenti locali e/o settori:
- ricevimento materie prime;
- dispensa o magazzino attrezzati per la conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione pasti;
- settori distinti per il lavaggio e manipolazione delle verdure, il lavaggio e la manipolazione delle carni e la cottura;
- confezionamento piatti.
- deposito per materiali destinati al confezionamento e il trasporto dei piatti preparati;
- zona di uscita e di carico per il trasporto;
- settore per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature in uso;
- deposito materiali utilizzati per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
- spogliatoio per il personale addetto con armadietti individuali lavabili a due comparti e con tetto spiovente
- W.C. e docce in numero adeguato al personale;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo.

Tutti i locali e i settori devono essere separati e sufficientemente ampi in modo da:

- evitare l' ingombro dei materiali e delle attrezzature installate;
- consentire adeguati spazi di lavoro del personale;
- offrire la massima garanzia igienica durante tutte le fasi delle lavorazioni.

I settori adibiti alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti, possono essere compresi nel medesimo locale, purché sia garantita la separazione tra i circuiti "sporco-pulito" delle varie derrate alimentari e dei materiali in modo da evitare eventuali "contaminazioni crociate" tra gli alimenti.

I mezzi e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati debbono garantire il mantenimento di condizioni adeguate di temperatura di conservazione durante tutta la durata del trasporto e, se del caso essere dotati di dispositivi di controllo della temperatura.

Se i veicoli sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti per impedire il rischio di "contaminazione crociata". In questi casi è necessario provvedere a pulire i mezzi tra un carico e l'altro.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale riconosciuto idoneo per il contatto con gli alimenti e, quando previsto, recanti apposito contrassegno.

4.1.4 Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e vendita **all'ingrosso,** oltre alle caratteristiche previste dalle normative europee, nazionali e regionali, devono possedere i seguenti requisiti:
- impianti frigoriferi atti a garantire la conservazione delle derrate da mantenere in regime di refrigerazione;
- sistemi di rilevazione in continuo delle temperature di mantenimento dei prodotti surgelati;
- sistemi che consentano di accertare possibili innalzamenti della temperatura di conservazione tali da compromettere la salubrità dell'alimento;
- strutture utili a mantenere le derrate in modo ordinato, rialzate dalla pavimentazione e distaccate dalle pareti;

- i pavimenti debbono essere privi di soluzione di continuità in materiale facilmente lavabile;
- le pareti ed i soffitti dovranno essere realizzati in modo da evitare il depositarsi di polveri e l'annidarsi di animali infestanti.

Gli esercizi di vendita **al dettaglio** degli alimenti e/o bevande, oltre alle caratteristiche previste dalle normative europee, nazionali e regionali, devono avere i seguenti requisiti:

a) locali di esposizione, vendita e dispensa in numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino di norma sono direttamente collegati o ubicati in locali nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui al precedente punto 4.1.2, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione, confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
c) un vano di servizio, comprendente almeno:
   - zona spogliatoio con armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
   - un servizio igienico per il personale addetto
   - un lavandino con acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale e di distributore semiautomatico di sapone;
   - dotazione di asciugamani monouso con relativo raccoglitore o ad aria calda ;
   - di norma, quando la superficie dell'area di vendita al dettaglio supera i 250 mq., dovrà essere disponibile un servizio igienico per il pubblico fruibile anche da portatori di handicap oltre a quelli riservati all'uso esclusivo del personale;
d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
e) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
f) arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
g) banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato d'idonea protezione quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura; quando vengano venduti prodotti sfusi deve essere istallato un lavello con acqua potabile corrente direttamente nel banco di vendita o in apposita area allestita per la preparazione dei prodotti e la pulizia delle attrezzature;
h) banchi - armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
i) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
l) utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti occorre apporre le indicazioni previste dalle apposite normative riferite alla presentazione del prodotto al fine della corretta informazione

4.1.5 Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini della Denuncia di Ini9zio Attività (DIA) vengono distinti in:

A. Esercizi di Ristorazione Classica caratterizzata da ciclo completo di preparazione e somministrazione pasti.
B. Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande "tipo brasserie" con manipolazione limitate. In tali esercizi è possibile autorizzare il porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure, la preparazione e la somministrazione di panini caldi farciti, insalate, piatti a base di salumi e formaggi, il rinvenimento o la cottura di prodotti gastronomici e di

pasticceria già preparati anche surgelati, la cottura di paste e riso da condire con sughi preconfezionati. Tutti i prodotti serviti debbono essere stati preparati presso laboratori autorizzati.

C. Esercizi annessi a produzioni artigianali di focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria e panineria con kebab con somministrazione limitata alla produzione propria e alle bevande.

D. Esercizi a prevalente somministrazione di bevande compresi gli alcolici e di panini e affini, pasticceria dolce e salata, autorizzati per eventuale finitura e cottura di brioches surgelate in forno senza manipolazione.

E. Attività di ristorazione con sistema catering.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, etc.) siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dal punto 4.1.1 del presente Regolamento.

I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, intrattenimento ballo o divertimento.

Nei centri storici, in edifici di particolare interesse artistico o storico, per piccole realtà di ristorazione, le sale di somministrazione e le cucine, possono avere una altezza non inferiore a mt. 2,70. Le sale di somministrazione possono essere realizzate in locali interrati o seminterrati purché raggiungano un'altezza media di almeno mt. 3 riducibile a mt. 2,70 in edifici di particolare interesse artistico o storico. In tali locali dovrà essere garantita una sufficiente areazione ed una giusta condizione microclimatica mediante impianto di condizionamento, inoltre dovranno essere realizzate agevoli vie di fuga proporzionate alla capienza dei locali.

Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per numero alla capacità ricettiva dell'esercizio e rispondenti ai requisiti previsti al punto 4.1.1. del presente Regolamento. Negli esercizio di nuova attivazione o già esistenti sottoposti a rilevanti modifiche e ristrutturazioni, deve essere realizzato almeno un servizio igienico accessibile ai disabili ed opportunamente attrezzato.

A) Esercizi di ristorazione classica.
Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, rispondenti ai requisiti di cui al punto 3.5.8, adeguati per numero alla capacità ricettiva dell'esercizio, così come indicato dal seguente schema:

a) fino a 50 posti:	2 servizi igienici differenziati per sesso con rispettiva antilatrina con lavabo
b) da 51 a 150 posti	2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con lavabo e 2 servizi igienici.
c) oltre 150 posti	2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con almeno 2 lavabi e 3 servizi igienici.

Per tutti i casi sopra elencati almeno uno dei servizi igienici dovrà essere privo di barriere architettoniche ed adeguatamente attrezzato per portatori di handicap.

Il RISTORANTE o TRATTORIA deve avere:

1) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere di almeno m^2 12;

2) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti, dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;

3) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione alimenti e cottura collocati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio.

   La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme non può essere comunque inferiore a m^2 20 ampliabile nei locali con posti a sedere superiori ai 50 di un parametro pari a m^2 0,25 per ogni posto eccedente. Tale parametro potrà essere aumentato a seconda delle caratteristiche del locale, possibilità di turnazione della clientela, possibilità di utilizzo di spazi esterni nel periodo estivo.Il settore o locale lavaggio non è da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina.
   La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione opportunamente dimensionata e collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio;

4) nelle realtà a produzione rilevante, un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;

5) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti;

6) una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno m^2 1,20 per ciascun posto a tavola; almeno un settore della sala dovrà essere fruibile da parte di persone con ridotte o impedite capacità motorie.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatore devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente dimensionati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

Eventuali strutture anche in materiale leggero chiudibili e riscaldabili potranno essere utilizzate per la somministrazione soltanto dopo presentazione di specifica DIA..

B) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande "tipo brasserie" con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.

Gli esercizi devono avere dimensioni, arredamento ed attrezzatura adeguati e proporzionati all'attività , corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo , e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati e in particolare :

- sala di somministrazione con dimensioni non inferiore a m^2 30, attrezzata di banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;
- deposito bevande e materie prime;
- laboratorio con superficie minima di m^2 9 aumentabili in base all'attività produttiva, dotato di idoneo ricambio d'aria e attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per il riscaldamento (qualora siano installati impianti che lo prevedano dovrà essere prevista idonea finestratura, i fumi e i vapori dovranno essere espulsi mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto), altre attrezzature necessarie all'attività;
- almeno 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico. I servizi igienici dovranno essere in numero maggiore e differenziati per sesso a giudizio del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione per le attività di maggior rilevanza qualora si determinino le condizioni d'uso della clientela analoghe a quelle definite alla lettera A del presente articolo.

C) Esercizi annessi a produzioni artigianali di focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria e panineria con kebab con somministrazione limitata alla produzione propria e alle bevande.

I laboratori di produzione artigianale con vendita diretta possono dare inizio alla loro attività e presentare apposita DIA, purché oltre ai requisiti propri del laboratorio di produzione siano in possesso dei seguenti requisiti:

- un laboratorio di almeno m^2 20 di superficie munito delle necessarie attrezzature per la produzione e dove è ricavata mediante separazione strutturale o funzionale una zona lavaggio stoviglie utilizzate per la somministrazione dei cibi e delle bevande. Detta area dovrà di minima comprendere un lavello, un piano di lavoro ed un lavastoviglie che raggiunga temperature sufficienti a garantire la disinfezione dei materiali utilizzati;

- un locale deposito materie prime o cantina di almeno m^2 12 per lo stoccaggio delle bevande e delle materie prime;

- nella sala di vendita o somministrazione dovrà essere allestito un banco di mescita e apposite armadiature per il contenimento delle stoviglie pulite e delle altre attrezzature necessarie per il servizio al tavolo;

- una saletta di somministrazione o un'area separata dalla zona vendita anche mediante elementi di arredo, di dimensioni superiori a m^2 10 ed inferiori a m^2 30;

- un servizio igienico a disposizione del pubblico fruibile da portatori di handicap ed un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla produzione. Detti servizi dovranno essere dotati di antilatrina autonoma ed adeguatamente attrezzati come previsto al punto 4.1.1. del presente Regolamento.

D) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande compresi gli alcolici e di panini e affini, pasticceria dolce e salata, autorizzati per eventuale finitura e cottura di brioches surgelate in forno senza manipolazione.

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati

- all' attività corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:
- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione e muniti di termometro per il controllo della temperatura interna;
- un locale deposito per gli alimenti e le bevande
- un servizio igienico con le caratteristiche previste al punto 4.1.1 da destinarsi anche al pubblico.

Gli esercizi che effettuano il rinvenimento o cottura di prodotti di pasticceria surgelati senza manipolazione dovranno disporre di un locale di almeno m^2 4 attrezzato con piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, frigorifero, congelatore, forno e/o piastre elettriche per il riscaldamento dei prodotti.

Non sono consentite attrezzature non strettamente attinenti all'attività (ad esempio friggitrici, fornelli, cuocipasta).

E) Attività di ristorazione con sistema catering.

In questo settore rientrano le attività di ristorazione allestite in locali distanti da quelli di preparazione, per cui è necessario effettuare un trasporto dei cibi con automezzi. Tali allestimenti possono avere carattere occasionale in occasione di particolari manifestazioni (ad esempio sagre, feste popolari, celebrazioni), o continuativo (ad esempio mense aziendali, scolastiche, di comunità, servizio alberghiero di strutture assistenziali o sanitarie). In merito alle attività occasionali di somministrazione possiamo distinguere:

1. a carattere privato quando organizzate dal singolo cittadino in occasioni di particolari ricorrenze riferite al medesimo o ai familiari. La partecipazione è subordinata ad un invito di tipo personale (ad esempio banchetti di nozze, battesimi, anniversari);
2. a carattere pubblico quando l'accesso è aperto indistintamente a tutta la popolazione anche senza pagamento del prodotto e del servizio;

L'attività di somministrazione a mezzo catering di cui al punto 2 del precedente comma, quando non viene organizzata all'interno di pubblici esercizi, nonché le attività di tipo continuativo, sono comunque equiparabili ad attività a carattere pubblico e sono soggette a Denuncia di Inizio Attività ai sensi del regolamento CEE n. 852/2004 e 853/2004.

Dove si somministrano cibi con sistema catering occorrono di minima i seguenti requisiti finalizzati a garantire la sicurezza ed il confort del consumatore:

- un locale appositamente attrezzato di lavello con acqua corrente calda e fredda,
- attrezzature per la conservazione in caldo e/o in refrigerazione dei prodotti,
- eventuali attrezzature per il riscaldamento o il completamento della cottura,
- banco di distribuzione o piano di lavoro per la porzionatura dei cibi.
- il lavaggio delle stoviglie potrà essere effettuato presso la sede di somministrazione se è allestita un'area di lavaggio debitamente attrezzata di lavastoviglie in grado di garantire la completa sanificazione. Il lavaggio potrà essere effettuato anche presso l'impresa di catering.

L'impresa di catering dovrà:

- fornirsi presso laboratori autorizzati ai sensi della L. 283/62 propri o di terzi e disporre di automezzi idonei al trasporto dei cibi tanto da garantirne la protezione dagli agenti esterni e la adeguata temperatura di mantenimento;
- possedere un deposito sufficientemente ampio per contenere in modo ordinato tutte le attrezzature necessarie all'allestimento dei banchetti;
- disporre di apposito locale lavaggio attrezzato di lavastoviglie in grado di garantire la completa sanificazione.

4.1.6 Requisiti delle Aree utilizzate per la somministrazione nel periodo estivo

Durante la stagione estiva il Comune può consentire a richiesta dei titolari di ristoranti e bar di collocare tavoli o tavolini all'esterno del locale purché siano garantiti i seguenti requisiti:

- l'area di somministrazione deve essere delimitata mediante fioriere o pannelli in modo che sia interrotto il transito dei passanti,
- di norma le aree di somministrazione dovranno essere realizzate lontano da strade o piazze ad alta intensità di traffico automobilistico, diversamente dovranno essere protette mediante siepi o pannelli di altezza non inferiore a mt. 1,8,
- l'area dovrà essere pavimentata senza soluzioni di continuità in modo che possano essere facilmente asportati i residui di cibo e altri rifiuti,
- per le somministrazioni estive degli esercizi di tipo A,B,C del precedente articolo dovrà essere allestita la copertura dell'area mediante strutture anche amovibili in modo che durante il consumo, i cibi ed i tavoli apparecchiati non possano essere lordati dalle deiezioni dei volatili.

Il titolare del pubblico esercizio dovrà dichiarare l'esistenza dei requisiti sopra elencati all'atto della richiesta ai preposti uffici comunali.

4.1.7 Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita e somministrazione

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari, debbono:

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamento di disinfezione e di disinfestazione con mezzi efficaci e non alteranti i generi alimentari, in relazione alle caratteristiche dei prodotti ed alla conduzione dell'esercizio ;
- le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale simile;
- i locali e le attrezzature e gli utensili al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti con la massima cura in modo da evitare eventuali contaminazioni anche da parte di agenti esterni;
- deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria in modo da evitare la formazione di condensa o muffe indesiderabili sulle superfici.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibire gli spazi ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- l’ingresso ad animali domestici e di affezione;
- conservare prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;
- effettuare ed accettare la consegna delle merce mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a rendere riutilizzabili.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura. Tali merci dovranno essere poste ad almeno cm. 50 dal piano stradale, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

Le merci debbono essere tenute in reparti e settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei.

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti o separati dai reparti di generi alimentari.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura o senza preventivo lavaggio debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi coperti con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, conservati ad adeguata temperatura, debbono essere inoltre distribuiti con pinze, palette, forchette o simili evitando il contatto diretto con le mani e vietandone l'autoservizio.

I fogli di carta od altro materiale usato ad avvolgere gli alimenti, in contatto immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalla vigente normativa per i contenitori di alimenti.

E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte non precedentemente preincartate o preconfezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra. Nei negozi o nei reparti di ortofrutta e consentito autoservirsi da parte della clientela munita di guanto a perdere prelevato da apposito distributore di cui deve essere dotato il negozio o il reparto.

E' tassativamente vietato inumidire le dita con saliva prima di manipolare carta od altri supporti destinati al contatto diretto (confezionamento, ecc...) con alimenti e affini, soffiare sui margini dei fogli di carta per separarli allo stesso fine; è vietato il maneggio promiscuo di denaro e sostanze alimentari.

La presente regolamentazione integra a tutti gli effetti quanto definito da normative europee, nazionali e regionali.

4.1.8 Preparazione e somministrazione di cibi e bevande in occasione di feste popolari, fiere, sagre paesane e festival.

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, esposizioni, raduni e simili aperti al pubblico, è soggetta a Denuncia di inizio Attività ai sensi del Regolamento CEE n. 852/2004 e 853/2004.

Nel caso venga effettuata attività di somministrazione e/o vendita:

- il banco di distribuzione ed i tavoli per la somministrazione devono essere facilmente lavabili e disinfettabili;
- laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile;
- i prodotti alimentari devono essere conservati alle giuste temperature con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque usate devono essere smaltite possibilmente in fognatura o in assenza, smaltite in maniera ritenuta idonea;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi, possibilmente differenziati per sesso, ad uso esclusivo del pubblico e di altri ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari. Il numero di servizi sarà di volta in volta proporzionato all'entità della manifestazione;
- deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

2) Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto :

- un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza, nel quale prevedere spazi distinti per la mondatura, la pezzatura, la cottura cibi, la preparazione delle carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti ecc.

Detto locale o spazio deve inoltre avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
- pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazione derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
- idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie e in maniera separata delle materie prime e/o dei prodotti finiti;

- idoneo contenitore per i rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.
- un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

Le Denunce di Inizio Attività per le attività di cui al presente articolo devono essere inviate a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza dal singolo interessato, all'AUSL distretto di Scandiano, servizio SIAN, con almeno 10 giorni di anticipo sull'inizio dell'attività, utilizzando allo scopo il modello -A!- predisposto dalla suddetta AUSL in modo da consentire ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione l'istruttoria delle pratiche e devono contenere i seguenti dati e/o allegati:

4.1.9 Requisiti dei distributori automatici di alimenti e bevande.

I distributori automatici di alimenti e bevande devono corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e regionale vigente.

La comunicazione dell'installazione dei distributori automatici, prevista dall'art. 32 del D.P.R. 327/80, deve essere integrata con la menzione della Ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi e la dichiarazione del tipo di approvvigionamento idrico; in caso di mancato allacciamento alla rete dell'acquedotto deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua di pozzo utilizzata, con data non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

4.2 TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.2.1 Requisiti igienici dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto specificamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:
- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

I mezzi, quando trasportano prodotti da conservare in regime di refrigerazione, congelamento e surgelazione, devono garantire costantemente l'idonea temperatura e disporre di sistemi di rilevazione della medesima facilmente visibili.

4.2.2 Vendita su aree pubbliche

E' considerato commercio su aree pubbliche il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma girovaga con l'ausilio di attrezzature mobili e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali.

Il commercio o le attività di preparazione su aree pubbliche in posto fisso è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.

Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti igienicamente idonei dal Servizio dell'A-USL competente.

I requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e somministrazione su aree pubbliche di generi alimentari sono fissati dall'Ordinanza Ministeriale del 3.4.2002 e successive disposizioni regionali.

4.2.3 Caratteristiche delle aree pubbliche destinate al commercio

L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche a posto fisso, oltre a rispettare quanto previsto dall'O.M. 3.4.2002 e successive disposizioni regionali, deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazione dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile e di corrente elettrica collegabili agli impianti di refrigerazione per i prodotti alimentari deperibili;
- essere dotata di un congruo numero di contenitori per i rifiuti solidi dotati di coperchio a tenuta e a chiusura automatica;
- avere pavimentazione dotata di adeguata pendenza in modo da convogliare le acque meteoriche verso i sistemi di raccolta.

4.2.4 Attività di preparazione e somministrazione alimenti in chiosco

Fatto quanto previsto dall'O.M. 3.4.2002 e successive disposizioni regionali, i chioschi permanenti adibiti alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande, devono essere, per quanto possibile, posizionati lontano da fonti inquinanti, dotati di acqua corrente potabile, servizio igienico per il personale ed idoneo sistema di smaltimento delle acque luride.

Il locale di vendita, l'eventuale laboratorio di produzione/lavorazione alimenti, le attrezzature devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

L'eventuale laboratorio annesso al chiosco non potrà avere superficie inferiore a 6 mq e dovrà essere separato fisicamente dai restanti ambienti.

Le attività di frittura e cottura sono consentite all'interno dei chioschi soltanto quando posizionate in modo tale che le esalazioni non possano creare fastidi.

4.2.5 Cocomeraie

L'apertura dei tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita e somministrazione di cocomeri e meloni a fetta, è autorizzata dall'Autorità Sanitaria, sentito il parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, a condizione che dispongano di:

- acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna in materiale idoneo di capacità di almeno 100 (cento) litri di acqua potabile, da rinnovare quotidianamente;
- un lavandino installato nella zona lavorazione raccordato ad un efficace sistema di scarico e dotato di erogatore automatico di sapone ed asciugamani a perdere;
- piani di lavoro e tavoli per la somministrazione rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- idonea posateria, preferibilmente monouso, convenientemente protetta e tenuta sempre pulita;
- vetrinette protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- la struttura dovrà essere dotata di pavimentazione in modo da evitare il sollevamento della polvere.

Tutt'intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche e ad altri insetti e roditori.

I rifiuti dovranno essere tenuti in appositi contenitori dotati di coperchio a perfetta tenuta e allontanati quotidianamente.

4.3 REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

4.3.1 Pane e prodotti di pasticceria: modalità di vendita e trasporto

Il pane negli esercizi di vendita deve essere esposto in settori appositi separati da altri generi merceologici.

I prodotti di pasticceria alla crema dovranno essere conservati e trasportati a temperature tali da non pregiudicare la salubrità del prodotto.

Le paste dolci nei negozi di vendita e nei pubblici esercizi debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione agli esercizi di vendita o somministrazione deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

4.3.2 Modalità di vendita dei gelati

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a -18°C in banchi frigoriferi, anche se del tipo a cassone aperto per l' autoservizio da parte del cliente.

Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
b) tenuto ad una temperatura inferiore a –10°C che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo della polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamene gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurano la conservazione del prodotto.

4.3.3 Ortaggi

E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

4.3.4 Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione. Non è consentita la vendita di frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità, frutta rotta, invasa da muffa o parassiti.

Limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio, e conseguentemente la vendita, di frutti non interi quali i meloni, i cocomeri e le zucche secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca.

4.4 ACQUE POTABILI

4.4.1 Requisiti delle acque destinate ad uso potabili

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite D.L. 31 del 2.02.2001 modificato e integrato dal D.L 27 del 2.02.2002.

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della AUSL e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche della Delibera del Comitato dei Ministri del 4.1.77, dal D.P.R. 515/82, dal D.L. 152/99, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

4.4.2 Inquinamento delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Comune, su indicazione del Servizio di Igiene degli alimenti e della Nutrizione dell'AUSL adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

4.4.3 Salvaguardia delle risorse idriche

La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dal D.L. 152/99 per quanto pertinente e altre normative vigenti in materia.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietato ad eccezione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n. 36/94 e altre normative in materia.

4.4.4 Dotazione idrica degli edifici

La dotazione idrica per uso potabile e igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno e al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio l'allacciamento ad esso. La conduttura di allacciamento all' acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Comune, ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio Regionale territorialmente competente per le opere soggette a concessione e/o ad autorizzazione, secondo le indicazioni del Regolamento Regionale 41 del 20.11.'01, su parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma. Le opere dovranno essere realizzate in modo da evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile ed in modo da non costituire, esse stesse, fonte di inquinamento delle risorse idriche.

A tale scopo, nella domanda di concessione edilizia dovranno essere indicate le modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato. In caso di approvvigionamento mediante fonte autonoma,

dovrà essere indicata nella planimetria l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue.

Dovranno anche essere indicati nella relazione tecnica :

- caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto

- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche

- dati relativi alla portata che si intende utilizzare

Le fonti di approvvigionamento (pozzi e sorgenti) dovranno comunque distare almeno 10 metri da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo, scoli industriali ed altre potenziali cause di inquinamento delle acque.

E' vietato l'approvvigionamento idrico mediante pozzi del tipo a scavo. Nel caso che, in insediamenti preesistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento vengano impiegati pozzi di tale tipo, dovrà essere prevista la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto a parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, tale parere viene espresso in base alle risultanze dell'esame ispettivo e al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche: le spese necessarie per la valutazione della potabilità sono a carico del richiedente.

Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio della licenza di agibilità.

Successivamente, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto o al responsabile dell'approvvigionamento idrico di effettuare, almeno una volta ogni 12 mesi, esame chimico e batteriologico dell'acqua presso un laboratorio accreditato.

4.4.5 Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile

La realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento di acqua per uso potabile domestico o produttivo avverrà nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa e dalle norme tecniche di settore.

I pozzi a scopo potabile dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda sufficientemente profonda;
- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;
- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde, a tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- essere provvisti di avanpozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno mt. 1 di diametro, con pareti laterali sporgenti dal piano di campagna per circa 50 cm e protetto con copertura rimovibile che impedisca l'ingresso dell'acqua piovana;
- la testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;

La captazione delle acque sorgive dovrà:

- raggiungere l'acquifero in profondità, onde prevenire possibili inquinamenti;
- qualora serva alla distribuzione in rete di acqua ad uso potabile, l'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, dovrà consistere in una camera di captazione e in una camera di sedimentazione da cui dovrà partire la conduttura per la distribuzione. Le tubazioni dovranno

essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;

- l'opera di presa deve inoltre comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione;
- il manufatto deve essere contornato da una platea impermeabile costruita in buona muratura e con possibilità di ingresso per facilitare la pulizia e la disinfezione

Tutte le strutture devono essere interrate e chiuse in modo da non essere accessibili ad estranei.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali .

Dovrà altresì esserne data comunicazione al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell' AUSL allegando la documentazione sulle caratteristiche costruttive e quant'altro verrà ritenuto necessario da tale Servizio al fine del rilascio del parere all'utilizzo.

4.4.6 Utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio di collettività

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di edifici ospitanti collettività (scuole e asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, ecc.) sia pubblici che privati, il parere di cui all'art. precedente verrà espresso dopo l'effettuazione da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, per il periodo di un anno, di una serie di analisi complete atte ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, da richiedersi a cura e spese delle Amministrazioni Responsabili.

Il numero e la frequenza di tali analisi verranno stabiliti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione in base al tipo di impianto e alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento, nonché in base alle caratteristiche idrogeologiche dell'area.

Il gestore/ responsabile dell'attività dovrà richiedere, a sua cura e spesa, annualmente l'esame chimico e batteriologico dell'acqua presso il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

4.4.7 Pozzi domestici di uso non potabile

E' comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati di cui all'art.21 del D.L.152/99.

4.4.8 Adeguamento di pozzi preesistenti

I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 4.4.5 e in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile.

Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee.

Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Sindaco su richiesta documentata del titolare, previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

4.4.9 Inattivazione e chiusura di pozzi

Salvo quanto di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione , dispone la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico.

La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario, e dovrà per quanto possibile essere attuata secondo le seguenti norme :

- estrazione dei manufatti di approvvigionamento ove possibile;
- riempimento con materiale inerte nella zona satura;
- apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento;
- riempimento nella zona non satura mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

In caso di inadempienza il Comune provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

Per i pozzi a "scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 mt. dal piano di campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 mt. dal piano di campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto inerte naturale.

4.4.10 Distribuzione idrica interna agli edifici

a) Serbatoi.

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno.

I serbatoi devono essere progettati e costruiti in modo da permettere la agevole periodica manutenzione e pulizia.

Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente.

Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne potranno essere consentite, su parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

b) Rete idrica interna.

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto d'allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

Laddove sia presente una rete idrica particolarmente complessa dovrà essere previsto un autocontrollo annuale presso laboratorio accreditato per verificare l'idoneità dell'acqua distribuita.

c) Apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili.

Le apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili devono essere sotto ogni aspetto conformi a quanto disposto dal D.M. 443/90, nonché dalla Legge 46/90 e successivo regolamento di attuazione. Il proprietario dell'impianto (o l'amministratore che ne è responsabile) deve notificarne l'installazione al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'AUSL allegando alla notifica la seguente documentazione :

- copia della documentazione tecnica
- copia del manuale di manutenzione
- certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore.

Il proprietario dell'impianto dovrà garantirne la corretta manutenzione e gestione nonché un controllo analitico chimico e batteriologico a cadenza annuale.

La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell'acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente può essere soggetta al controllo del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Nel caso che le apparecchiature non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di norma proporrà al Comune la rimozione delle stesse.

4.4.11 Rete idrica e fognature .

I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di mt.1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm. dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due commi precedenti, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita e i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili.

La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

4.4.12 Regolamentazione del consumo di acqua potabile

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione .

4.4.13 Tutela della risorsa idrica

Al fine di garantire la tutela della risorsa idrica potabile distribuita dal pubblico acquedotto, si dovranno rispettare le seguenti disposizioni:

1) è vietato utilizzare acque di qualunque provenienza per estrarre calore (pompe di calore);
2) negli impianti di refrigerazione e condizionamento dovrà essere realizzato il riciclo totale delle acque utilizzate (massimo reintegro ammesso: 20%);
3) ove siano disponibili o messe a disposizione acque superficiali o distribuite da acquedotti specifici per acque non potabili, per l'alimentazione di cicli produttivi e/o circuiti tecnologici e per irrigazione è vietato l'uso di acque potabili o sotterranee allo stesso fine;
4) il prelievo idrico in insediamenti produttivi idroesigenti allacciati al pubblico acquedotto, al fine di assicurare una adeguata dotazione idrica alle utenze civili, potrà essere prescritto che avvenga in fasce orarie limitate, indicate dall'Amministrazione Comunale.
5) gli edifici con scantinati o interrati, dotati di rete di drenaggio delle acque sotterranee, devono utilizzare tali acque in alternativa a quelle del pubblico acquedotto per l'innaffiamento di orti, giardini, lavaggio piazzali, ecc.

Le acque sotterranee in eccesso potranno essere convogliate in corpo idrico superficiale o, solo eccezionalmente, nella rete fognaria pubblica

TITOLO V

IGIENE E TUTELA DELL'AMBIENTE

5.1 TUTELA DELL'AMBIENTE

5.1.1 Principi

La tutela dell'ambiente consiste nell'evitare la creazione di inquinamenti o danni alla fonte, piuttosto che cercare di combatterne in seguito gli effetti .
Quando vi siano pericoli di un danno grave e irreparabile, la mancanza di piena certezza scientifica non impedisce l'adozione di misure efficaci per la prevenzione del degrado ambientale.
La tutela dell'ambiente consiste inoltre nella correzione e riduzione per quanto possibile degli inquinamenti e dei danni ambientali che si siano già verificati.
Il costo dell'inquinamento è posto a carico di chi lo produce.
Nella scelta delle misure di protezione ambientale, di prevenzione e contenimento dei fattori inquinanti, l'attività di impresa si conforma al principio della migliore tecnologia disponibile con ciò intendendo che devono essere prese in considerazione tecniche a limitata produzione di rifiuti, a basso consumo di materie ed energia, a minimo carico inquinante giornaliero, a ridotta probabilità di incidenti che possano alterare lo stato dell' ambiente.
In applicazione dei principi suesposti la valutazione del rischio ambientale di impresa e la scelta delle appropriate cautele tecniche sono considerate, a cura e spese dell'impresa, nella fase di progetto che precede l'inizio dell'attività.
Le indicazioni riportate dal presente Regolamento si intendono integrative e subordinate alle Norme nazionali e regionali vigenti sulla tutela dell'Ambiente.

5.1.2 Informazioni ambientali

Ai fini di protezione della salute e della sicurezza dei cittadini e di tutela dell'ambiente e del territorio il Sindaco o il Dirigente, in base alle rispettive competenze, direttamente o attraverso gli organi tecnici di cui al presente Regolamento, possono sempre richiedere ai singoli o alle imprese titolari di attività inserite o da insediare nell'ambito comunale informazioni su prodotti, lavorazioni, impianti e infrastrutture che possano costituire un fattore di rischio.

Per la diffusione di tali informazioni al pubblico si applicano le disposizioni vigenti.

Se l'insediamento si trovi fuori dei confini comunali ma i riflessi sulla salute e sull'ambiente possano riguardare ambiti del proprio territorio tali informazioni sono richieste tramite il Comune competente.

5.2 ACQUE

5.2.1 Riferimenti legislativi

Si applica il D.lgs. 152/2006 e successive modificazioni e integrazioni.
Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

5.2.2 Acque meteoriche

Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.

Nelle nuove costruzioni, lottizzazioni, ristrutturazioni e ampliamenti in zone servite dalla pubblica fognatura, si dovranno realizzare reti fognarie separate per le acque meteoriche e/o di drenaggio scantinati e per le acque luride. In questo caso le acque meteoriche e/o di drenaggio dovranno, quando possibile, essere adeguatamente disperse nel terreno o altrimenti recapitate in corpo idrico superficiale

Nelle zone non servite da pubblica fognatura la rete delle acque meteoriche e/o di drenaggio dovrà essere comunque separata da quella delle acque luride: il loro recapito dovrà avvenire in corpo idrico superficiale o per dispersione sul terreno, ove possibile, evitando comunque ristagno d'acqua e impaludamenti.

E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque meteoriche. E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione di fumi, gas e vapori.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce.

Dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire gli incidenti che possano provocare la percolazione di liquidi o materiali idroinquinanti o il loro scarico in acque superficiali o nelle condutture fognarie, sia all' interno che all'esterno degli insediamenti. quali sistemi di intercettazione della fognatura in uscita dallo stabilimento (inserimento manuale o automatico di serrande, installazione di contenitori di emergenza di capacità adeguata, by-pass con recapito in impianto di depurazione ...) o, quando possibile, rendendo vascabili i locali destinati a deposito e lavorazione sigillando pozzetti e caditoie interne o perimetrandoli con cordolo di protezione.

5.2.3 Deflusso delle acque

E' vietato far defluire liberamente acque di scarico provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati.

Le cunette laterali delle strade restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo tali da impedire il deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione dell'Ente gestore del corso d'acqua in gestione.

Il Comune può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti.

5.2.4 Autorizzazione allo scarico

Per le modalità di allacciamento e di autorizzazione si applica il Regolamento di gestione delle fognature dell'Ente Gestore.

Nelle località non servite da pubbliche fognature lo scarico in acque superficiali o sul suolo è autorizzato dal Comune o dalla Provincia , per specifica competenza.

La domanda di autorizzazione allo scarico o richiesta di allacciamento alla Pubblica Fognatura deve essere presentata contemporaneamente alla domanda di concessione, autorizzazione edilizia o denuncia di inizio attività. Lo scarico non può essere attivato fino a quando non è stato ottenuta la relativa autorizzazione.

5.2.5 Modalità di depurazione e smaltimento degli effluenti

Si deve provvedere ad evitare qualunque scarico che determini la presenza di germi potenzialmente patogeni in corsi d'acqua superficiali o maleodoranze o ristagno di liquidi biologici.

Lo scarico deve recapitare in un corpo idrico che assicuri la presenza di un minimo di portata durante tutto il periodo dell'anno.

I dispositivi a servizio dell'impianto di depurazione e smaltimento degli effluenti devono essere regolarmente manutenzionati provvedendo alla pulizia e rimozione dei solidi almeno una volta l'anno o con frequenza maggiore secondo il dimensionamento della fossa.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate mediante attrezzature idonee senza dar luogo a fastidi o inconvenienti igienici per il vicinato o produrre inquinamento del suolo o delle acque. I materiali di risulta dalla operazioni di pulizia devono essere conferiti ad impianti di depurazione mediante autospurgo idoneo al trasporto di rifiuti.

E' in ogni caso vietato smaltire scarichi non depurati provenienti da insediamenti civili mediante dispersione nel terreno tramite pozzi assorbenti o spandimento sul terreno agricolo.

Gli insediamento abitativi esistenti in occasione di modifiche, ampliamenti, ristrutturazioni, ecc..., dovranno adeguare il loro sistema di scarico alla vigente normativa.

5.2.6 Caratteristiche a perfetta tenuta delle fosse settiche

Le fosse settiche o biologiche devono avere le seguenti caratteristiche:

1. impermeabilità assoluta;
2. ubicazione in terreno libero, a valle di pozzi ed a distanza minima di 10 metri , discoste da tubature e serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici non inferiore a cm. 50, con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile, in area di pertinenza.
3. ubicazione ad una distanza minima di m. 5 dalle abitazioni vicine ;
4. non permettere la fuoriuscita di liquami
5. collocate in modo da non procurare fastidio al vicinato nel corso degli interventi di manutenzione o svuotamento .

Lo svuotamento e la manutenzione andranno programmati nei mesi freddi e nelle prime ore del mattino.

Sono vietati i pozzi neri. In caso di ristrutturazioni o demolizioni con ricostruzione, i pozzi neri preesistenti devono essere rimossi seguendo le modalità descritte al paragrafo 5.2.5.

5.2.7 Protezione dell'inquinamento delle acque sotterranee provocato da depositi di prodotti pericolosi

I serbatoi destinati allo stoccaggio e detenzione di prodotti potenzialmente idroinquinanti o che contengano sostanze persistenti, bioaccumulabili o tossiche per la vita acquatica, in particolare nelle aree esondabili così come definite nel piano comunale di protezione civile, possono essere installati solo fuori terra.

L'interramento di serbatoi o contenitori assimilabili è ammesso quando lo impongano validi e giustificati motivi di sicurezza e quando la situazione idrogeologica del sito lo consenta, previa autorizzazione del Comune.

A tal fine l'interessato deve presentare in allegato alla concessione o autorizzazione edilizia una relazione geologica-geotecnica firmata da geologo o ingegnere minerario ed una descrizione delle modalità di installazione e delle misure di prevenzione che assicurino il contenimento delle perdite, l'ispezionabilità del manufatto ed il controllo nel tempo della tenuta del serbatoio.

Se il serbatoio è destinato a contenere sostanze infiammabili è obbligatorio l'esame progetto da parte del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.

Si considera **serbatoio** il complesso:

1 - serbatoio vero e proprio per lo stoccaggio di una determinata sostanza o preparato;

2 - tubazioni ad esso collegate nel tratto compreso fra il serbatoio stesso e l'impianto da esso servito.

Sono esclusi: fosse settiche, fognature, acquedotti, oleodotti, gasdotti, impianti minerari, lagunaggi.

Nella costruzione e installazione di nuovi serbatoi interrati devono essere adottate le seguenti cautele minimali:

a) il fondo del serbatoio deve trovarsi al di sopra del tetto del corpo acquifero in condizioni da evitare rischi di contaminazione dello stesso;
b) il serbatoio deve essere protetto da corrosioni da agenti esterni o danneggiamenti di altro tipo per la durata della sua vita;
c) devono essere adottate soluzioni impiantistiche atte alla prevenzione di perdite di sostanze;
d) il materiale con cui è costruito il serbatoio ed i suoi accessori deve essere compatibile con le sostanze da immagazzinare;
e) devono essere installati dispositivi di controllo per l'evidenziazione delle perdite;
f) deve essere compilata una scheda di impianto che deve accompagnare il serbatoio per tutta la sua vita.

Le prove di tenuta del serbatoio (minimo 6 ore alla pressione di un bar) devono avere frequenza quinquennale.

Disposizioni particolari

I serbatoi a parete unica vanno inseriti in strutture di contenimento in calcestruzzo aventi le seguenti caratteristiche:

a) essere impermeabile alle infiltrazioni dall'esterno;
b) possedere un pozzetto per il caricamento del serbatoio;
c) il fondo della vasca deve presentare una pendenza minima del 2% verso il punto in cui è allocato un pozzetto di raccolta;
d) il volume tra vasca e serbatoio deve essere riempito con materiale inerte e asciutto. Il pozzetto deve possedere un dispositivo di drenaggio dove posizionare un tubo spia che permetta di campionare gli eventuali liquidi presenti;
e) i serbatoi devono essere montati su selle alte almeno 200 mm.

I serbatoi a doppia parete deve essere protetti esternamente mediante un trattamento contro la corrosione.

Non sono ammessi serbatoi in solo calcestruzzo, né contenitori visivamente avariati, difettosi o instabili o che siano stati recuperati da altri usi senza essere bonificati e resi di nuovo idonei.

Il sito di interramento del contenitore deve essere segnalato con le etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute, come previsto ai sensi del D.Lgs 14.08.96 n.493. In caso di deposito di rifiuti o acque usate, il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.

Nelle vicinanze dei depositi interrati è fatto divieto di svolgere attività incompatibili con le sostanze immagazzinate.

E' fatto divieto di utilizzare per la detenzione dei rifiuti e delle acque usate, anche se potenzialmente riciclabili, serbatoi interrati nella cui costruzione e installazione non siano adottate le cautele suindicate.

I serbatoi che hanno perso le caratteristiche d'uso per le quali erano stati installati, se non sono riconvertibili ad un impiego compatibile con il loro stato, sono da considerarsi "Rifiuti" e come tali devono soggiacere alle specifiche normative.

I serbatoi esistenti non adeguabili alle presenti norme devono essere dismessi, previa bonifica del contenitore. Il contenuto residuo deve essere eliminato secondo quanto prevedono le disposizioni vigenti.
In caso di perdite il serbatoio va rimosso immediatamente. Per i serbatoi interrati privi di dispositivi di protezione o di monitoraggio delle perdite, in caso di necessità, devono essere installati uno o più pozzi spia in punti tali da catturare il flusso di falda, a valle della stessa.

5.2.8 Tutela dell'habitat dei corsi idrici superficiali.

E' vietato eliminare, o controllare, tramite l'incendio lo sviluppo della vegetazione sul ciglio delle strade, e, anche tramite l'uso di diserbanti o disseccanti, nei fossi di scolo delle acque piovane, nei canali di scolo e di irrigazione e nei corsi d'acqua in genere, collegati con la rete idrografica superficiale.

E' altresì vietato preparare soluzioni di fitofarmaci, diserbanti e disseccanti sulle rive e sui ponti dei fossi e dei canali di scolo e di irrigazione.

Si fa obbligo ai proprietari dei fondi in fregio alle strade di provvedere:

a) al mantenimento delle sponde dei fossi laterali alle strade in modo da impedirne il franamento ;
b) alla pulizia e all'espurgo del fondo dei fossi di scolo e di irrigazione in modo da garantire il libero deflusso delle acque;
c) allo sfalcio della vegetazione esistente sul ciglio stradale e all'interno del fosso.

5.3 SUOLO

5.3.1 Riferimenti legislativi

Tutte le norme sulla tutela e sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino all'emanazione di specifica normativa a livello nazionale e/o regionale.

Per le autorizzazioni allo scarico sul suolo si applica il punto 5.2.4 del paragrafo precedente. E' vietato lo scarico sul suolo di rifiuti liquidi o solidi senza l'autorizzazione della Provincia.

5.3.2 Pulizia del suolo

Coloro che per qualsiasi titolo ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere in solido alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano.

Oltre alla pulizia di dette aree i proprietari sono tenuti ad effettuare sistematici interventi di lotta ai parassiti e roditori e ad adottare le cautele necessarie ad evitare che dette aree divengano ricettacolo degli stessi.

E fatto inoltre divieto di depositare in tali aree, al di la dei tempi tecnici necessari allo smaltimento: materiali in genere, oggetti, manufatti, materiali provenienti da demolizione edilizia, rottami, carcasse di autovetture o quant'altro configurabile come rifiuto destinato all'eliminazione

I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

5.3.3 Protezione del suolo dall'inquinamento - Depositi esterni

Gli stoccaggi esterni fuori terra di materie prime, semilavorati o rifiuti, anche se recuperabili, o prodotti finiti, devono essere realizzati e condotti in modo da non produrre inquinamento del suolo e senza produrre inconvenienti igienici o fastidi al vicinato.

Sono assoggettati al presente disciplinare tutti gli stoccaggi di nuova installazione o esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, destinati alla detenzione di sostanze o preparati pericolosi, oli e grassi animali e vegetali, combustibili ed altre materie liquide o solide potenzialmente idroinquinanti, compresi i rifiuti anche se recuperabili, per qualsiasi quantitativo.

Sono parimenti assoggettati gli stoccaggi annessi o interni ad impianti, macchinari, attrezzature e mezzi di locomozione, quando ne sia previsto l'uso il recupero o la demolizione, non ancora sottoposti a bonifica.

Sono infine assoggettati gli stoccaggi di oli esausti quando il quantitativo immagazzinabile non superi i 500 litri.

Le piazzole prescelte per la destinazione dello stoccaggio devono essere poste a distanza di sicurezza dal transito di veicoli, dalla movimentazione di merci diverse, da pozzetti e caditoie, da terreno nudo e da acque superficiali correnti o stagnanti, collocati in modo da non produrre fastidio ai residenti.

Ogni stoccaggio costituito da uno o più recipienti mobili quali fusti, barili, taniche, cisternette o serbatoi carrellabili, deve essere posto su pavimentazione piena, su sede dotata di pozzetto di raccolta per gli sversamenti e di cordolo perimetrale di altezza minima di 20 cm.

Per piccoli quantitativi sono ammessi sistemi di contenimento a cassonetto, fabbricati allo scopo, se garantiscono la medesima efficacia.

Per quantitativi superiori ai 10 m^3 è d'obbligo il passaggio a recipienti di adeguata capacità.

I materiali di costruzione dei contenitori devono essere compatibili con le sostanze detenute e resistenti all'eventuale azione corrosiva. Non sono ammessi serbatoi in solo calcestruzzo, nè contenitori visivamente avariati, difettosi o instabili o che siano stati recuperati da altri usi senza essere bonificati e resi di nuovo idonei.

I recipienti fissi quali serbatoi, silos, cisterne o assimilabili devono essere posti a terra, su pavimentazione piena, su sede dotata di bacino di contenimento di volume complessivo pari alla terza parte della capacità dei recipienti stoccati e non inferiore alla capacità utile del serbatoio più voluminoso. Se il serbatoio è unico il volume utile deve essere pari alla capacità del serbatoio. Il bacino deve essere inoltre fornito di pozzetto per il recupero liquidi di percolazione e provvisto di copertura atta ad impedire l'accumulo delle acque piovane. Non sono ammessi i condotti di scarico. Il volume utile del bacino non può essere utilizzato per il deposito di altri prodotti o materiali.

Nella costruzione, localizzazione e posa in opera dei manufatti posti a contenimento dei depositi deve aversi riguardo alle proprietà chimico-fisiche e alle caratteristiche di pericolosità dei prodotti stoccati.

Non possono essere detenute nella stessa sede né venire a contatto durante la posa o la movimentazione materie tra loro incompatibili, suscettibili di reagire pericolosamente tra loro dando luogo alla formazione di prodotti esplosivi, infiammabili, tossici, nocivi, ovvero allo sviluppo di pericolose quantità di calore.

I depositi devono essere realizzati a sufficiente distanza da attività incompatibili con le sostanze immagazzinate. La detenzione all'aperto con esposizione ai raggi solari è vietata per le sostanze o i preparati che volatilizzano con il riscaldamento, salvo non siano installati sistemi di refrigerazione dei contenitori (tipo serpentine, camicie esterne o simili) o sistemi a ciclo chiuso che garantiscano il completo recupero dei vapori.

I recipienti, fissi o mobili, devono essere contrassegnati con le etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute come previsto ai sensi del D.Lgs 14.08.96 n.493. In caso di deposito di rifiuti o acque usate il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.

I contenitori possono essere movimentati solo quando ben chiusi. Eventuali travasi vanno effettuati all'interno della piazzola di stoccaggio per aspirazione dai contenitori (o con altra tecnica giudicata sicura dall'Autorità Sanitaria Locale), disponendo di materiale assorbente per raccogliere eventuali gocciolamenti.

5.3.4 Protezione del suolo agricolo

Per l'utilizzo su suolo agricolo di ammendanti o altri prodotti ad azione fertilizzante comunque denominati che provengano dalla lavorazione di residui organici costituiti da scarti riutilizzabili del settore agrozootecnico, conciario, alimentare, del legno, della carta ecc. con rifiuti industriali, rifiuti solidi urbani e assimilabili, deiezioni e fanghi di depurazione e i cui requisiti, ai fini delle caratteristiche agronomiche e della tutela ambientale, non siano ancora fissati per legge, si applicano i limiti e le condizioni previste per l'utilizzo di compost come da D.lgs 05/02/1997 n. 22.

L'utilizzo è ammesso solo previa dimostrazione da parte del fornitore di un certificato di analisi attestante il rispetto dei limiti di accettabilità.

Prima del deposito in campo e dell'applicazione i materiali ad azione fertilizzante, devono avere subito un processo di maturazione per un tempo sufficiente, in modo da non presentare attività di sostanze in fermentazione.

La distribuzione sul suolo di prodotti liquidi o solidi deve essere effettuata ottemperando alle disposizioni previste nel paragrafo relativo agli spandimenti di liquami.

Per scopi diversi dalla fertilizzazione non è comunque ammesso l'uso sul suolo di materiali provenienti dal recupero di rifiuti o di altre materie prime che non rientrino tra quelle in uso nelle corrette pratiche agronomiche.

In ogni caso l'utilizzo di concimi, ammendanti o altri prodotti similari o il loro stoccaggio deve avvenire senza dar luogo ad inconvenienti o fastidi per il vicinato parassiti e produrre altri inconvenienti.

5.3.5 Rifiuti

Si applica il D.lgs 152/2006 e successive integrazioni e modificazioni.

Fatti salvi gli adempimenti previsti dalla normativa in vigore, per la tutela delle diverse matrici ambientali non altrimenti protette si applicano le norme tecniche del presente Regolamento.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la pulizia delle aree pubbliche, vengono praticati in conformità al Regolamento Comunale dei servizi di smaltimento dei rifiuti urbani.

E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati le immondizie, le sostanze putrescibili, i materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste.

Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali, materiali, oggetti e scorie di qualsiasi natura.

E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, stoppie, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari e altri materiali che possano originare fumo od esalazioni moleste.

In ogni caso ogni operazione inerente i rifiuti non deve dar luogo a sviluppo di parassiti o determinare inconvenienti per il vicinato.

5.3.6 Bonifiche di suoli o falde contaminati

Il responsabile dell'attività che ha provocato una contaminazione del suolo o delle acque sotterranee è tenuto a ripristinare la situazione ex-ante eliminando le cause della contaminazione o mettendole in condizione di non nuocere.

Nel caso in cui il responsabile della contaminazione non sia individuabile il Sindaco emana ordinanza di ripristino a carico del proprietario del terreno.

Nel ripristino del sito saranno seguite le disposizioni normative vigenti: D.lgs 152/2006 ed eventuali successive integrazioni o modificazioni.

5.3.7 Detenzione di rifiuti putrescibili - divieto di canne di caduta

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano o si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione, devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori chiusi, a tenuta e di idonea capacità.

Gli stessi i dovranno essere svuotati giornalmente, puliti regolarmente e mantenuti in zone protette dagli agenti atmosferici e dalle possibili intrusioni di animali o atti vandalici.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente che collettivamente in mercati, fiere o simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali ammettere tutti i rifiuti provenienti dalla loro attività.

Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal Servizio di Nettezza Urbana.

Negli edifici ad uso di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

5.3.8 Norme generali per lo spandimento agronomico sul suolo dei liquami zootecnici

Si applica la legislazione regionale vigente.
La presente regolamentazione integra e completa quanto già espressamente previsto dalle disposizioni vigenti in merito allo spandimento sul suolo di liquami di origine animale.
Per le nuove costruzioni, ampliamenti e ristrutturazioni, si applicano le procedure della normativa regionale vigente.

5.3.9 Modalità di spandimento di liquami di origine animale

Lo spandimento dei liquami sul suolo non deve causare inconvenienti per la salute pubblica, ridurre la permeabilità del terreno o produrre inconvenienti ambientali come la formazione di aerosoli e la diffusione di odori.

La distribuzione controllata del liquame sul suolo dovrà avere luogo mediante i sistemi tecnici descritti in appendice e/o dal Codice di buona tecnica agricola di al D.M. 19 aprile 1999. Altri sistemi possono essere autorizzati previa valutazione dell'autorità competente, caso per caso, delle caratteristiche ambientali del sito e del liquame, della natura del terreno, dello stato vegetazionale e della destinazione degli eventuali prodotti.

E' vietata la distribuzione a pressione mediante l'uso di "gettoni" nelle aree residenziali e nelle aree agricole di rispetto dell'abitato, nonché in condizioni di vento anche moderato. L'impianto di distribuzione deve essere condotto in modo da non interessare abitazioni vicine o vie di pubblico passaggio per un raggio di 80 metri dal confine di proprietà o della sede stradale

L'uso di tale sistema di distribuzione cade in proscrizione a distanza di due anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

Le modalità di applicazione dovranno evitare che i liquami pervengano su aree non autorizzate od oggetto di divieto così come nei corpi idrici circostanti. Se il sistema adottato prevede di installare canalizzazioni di trasporto per il liquame, la zona di posa dell'impianto non deve coincidere con la rete scolante interna all'appezzamento mentre deve distare almeno 5 mt. dai corpi idrici vicini.

La rete scolante interna all'appezzamento non può essere utilizzata come contenitore temporaneo di liquame.

All'atto della somministrazione del liquame dovrà essere evitato ogni fenomeno di ruscellamento. Deve essere assicurata un'adeguata sorveglianza durante la somministrazione. In caso di incidente con perdita di liquami il titolare o suo dipendente deve mettere tempestivamente in opera, anche tramite terzi, macchine e attrezzature per tamponare e raccogliere le perdite.

Se lo spandimento avviene su colture in atto si dovranno rispettare le esigenze d'acqua e di nutrienti da parte della vegetazione. Sono da evitare eccessi di contenuto d'acqua nel suolo, stagnazione e impaludamento. Le operazioni non possono essere eseguite con il terreno saturo, gelato o innevato.

L'applicazione del liquame dovrà essere intervallata da periodi di interruzione di durata e frequenza tali da assicurare, in relazione anche alle modalità di somministrazione, l'aerazione del suolo necessaria per i processi anaerobici di trasformazione.

Lo scarico non potrà contenere sostanze che possano causare modifiche irreversibili alla struttura del suolo, particolarmente per quanto concerne le caratteristiche di conducibilità idrica e di aerazione. Non dovrà contenere sostanze tossiche, persistenti e bioaccumulabili, o materiali in sospensione in quantità tali da produrre, alla portata di applicazione, intasamento del suolo.

I sistemi considerati tecnologicamente compatibili, al fine di evitare sviluppo di odori e diffusione di aerosol, sono :

- distribuzione per interramento, a profondità di 10-30 cm.
- distribuzione superficiale:
    a) mediante barra o ala distributrice di tipo semovente
    b) distribuzione raso terra ("gomito" nel caso del carro botte) a bassa pressione.

I terreni interessati dagli spandimenti dovranno essere oggetto di aratura od erpicatura entro 3 giorni.

5.3.10 Interramento e movimentazione del terreno

Dopo la somministrazione superficiale di liquame il terreno, se non sono presenti colture in atto, deve essere lavorato normalmente entro le 48 ore; in ogni caso non deve causare inconvenienti igienico-sanitari pregiudizievoli della salute pubblica. L'obbligo è esteso anche ai letami, così come definiti dalla L.R. 24 aprile 1995 n.50.

5.3.11 Depositi odorigeni

Non possono essere detenuti all'aperto, anche solo temporaneamente, sostanze e materiali in grado di produrre emissioni maleodoranti o tali da dar luogo a rilevante sviluppo di parassiti.

Nelle zone residenziali e ad esse limitrofe, il Comune potrà richiedere provvedimenti tendenti a ridurre la emissione di odori, qualora questi comportino documentato disagio alla popolazione.

Le aziende di trasformazione dei prodotti agricoli che detengono sostanze e materiali che vanno incontro a fermentazione o putrefazione devono depositarli all'interno di contenitori a tenuta stagna o al chiuso in locali appositi, debitamente refrigerati.

La produzione di esalazioni moleste deve essere ridotta alla fonte garantendo idonee condizioni di temperatura fin dalla fase di raccolta e trasporto.

Si applica il regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti in caso di odori provenienti dai contenitori destinati alla loro raccolta.

Il compostaggio domestico di residui vegetali provenienti da orti e giardini nonché rifiuti di cucina limitatamente alla frazione vegetale, se l'area verde di pertinenza delle abitazioni è inferiore a 1000 mq o è distante meno di 10 mt dal confine di altra proprietà, è effettuato obbligatoriamente con compostiera riparata.

La costruzione e la conduzione di nuove stazioni ecologiche è regolato dalla circolare regionale pubblicata sul Bollettino Ufficiale n.179 del 15 dicembre 1995.

Ai sensi della Delibera Regionale 1 agosto 1995 n.3003 è ammesso, come facente parte della pratica agronomica, per un periodo continuativo non superiore a sei mesi, l'accumulo di letame a piè di campo o su terreno nudo, prima della sua utilizzazione e previa maturazione di almeno 30 giorni in apposita concimaia. Il proprietario del terreno deve ottemperare alle seguenti prescrizioni:

- sia evitato il ruscellamento degli eventuali percolati mediante formazione di un solco perimetrale isolato idraulicamente dalla rete scolante;
- sia rispettata una distanza minima dai corsi d'acqua di 20 metri;
- non sia ripetuto sullo stesso appezzamento per almeno due annate agrarie consecutive.
- sia periodicamente praticato intervento di lotta alle mosche ove necessario.

Su terreni in pendenza o che presentano condizioni di permeabilità gli accumuli devono essere ricoperti con terra o materiali sintetici.

Gli accumuli temporanei di letame devono distare 50 metri dalle abitazioni civili, 25 m. confini di proprietà, dalle strade e dai pozzi per il prelievo domestico di acque dal sottosuolo. Sono ammessi solo in zona agricola, costituiti da letame maturo e devono essere allestiti con tecniche idonee ad evitare dispersioni di materiali sul suolo circostante.

La distribuzione di letame deve essere condotta in modo da non interessare abitazioni vicine o vie di pubblico passaggio per un raggio di 25 metri dal confine di proprietà o della sede stradale

I terreni interessati dagli spandimenti di letame dovranno essere oggetto di aratura od erpicatura entro 2 giorni se distanti meno di 80 m. da abitazioni .

5.4 ARIA

5.4.1 Inquinamento atmosferico e qualità dell'aria: riferimenti legislativi

Si applica il D.lgs 152/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

Le successive disposizioni si intendono integrative delle vigenti norme di legge sulla tutela della qualità dell'aria esistenti a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino all'emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

5.4.2 Provvedimenti locali per la salvaguardia della qualità dell'aria

Il Comune, sentita la Provincia, può assumere nei confronti delle sorgenti inquinanti provvedimenti della seguente natura:

- atti ordinatori di tipo preventivo e/o cautelativo nel quadro di una strategia finalizzata a garantire i valori guida di cui alle disposizioni tecniche in materia, con obiettivi immediati, individuabili nella esigenza di scongiurare ulteriori possibilità di degrado della qualità dell'aria e nel recupero qualitativo, comunque da perseguire;

- atti ordinatori di tipo contingibile e urgente, in relazione a situazioni eccezionali di pericolo per la salute pubblica e di degrado di qualità dell'atmosfera urbana in funzione di particolari condizioni meteoclimatiche, di specificità territoriali e/o ambientali locali, o di particolari condizioni di emissione anche accidentali.

Il Comune può, inoltre, assumere iniziative dirette al monitoraggio della qualità dell'aria ed al contenimento di emissioni dannose attivando interventi rivolti alla diminuzione del "gas-serra".

5.4.3 Impianti produttivi e di servizio

Fatto salvo le attività che per loro natura non possono che svolgersi all'aperto (cantieri stradali, cantieri edili..) tutte le lavorazioni, o i relativi impianti, in grado di produrre emissioni in atmosfera devono essere svolte in ambienti confinati, chiusi e al coperto.

Gli inquinanti prodotti durante le lavorazioni dovranno essere captati e convogliati all'esterno mediante camini.

I camini di emissione degli impianti, salvo deroghe per motivazioni tecniche specifiche o vincoli urbanistici in assenza di inconvenienti igienici o rischi per la salute, devono essere portati oltre il colmo del tetto dello stabilimento.

Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui al D.lgs 152/2006 e successive integrazioni.

In fase istruttoria per il rilascio di concessioni/autorizzazioni edilizie o di pareri urbanistici il Comune può richiedere che l'interessato presenti **un'analisi di ricaduta delle emissioni** calcolata mediante modello matematico riconosciuto.

I requisiti per la riduzione e l'abbattimento delle sostanze inquinanti sono quelli deliberati dal Comitato Regionale per l'Inquinamento Atmosferico della Regione Emilia-Romagna.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di impianti per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori.. Durante il carico-scarico dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquido o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

La Direzione aziendale dovrà dotarsi preventivamente di ricambi degli organi più soggetti ad usura (maniche filtranti, ventilatori, elettrovalvole, ecc) al fine di garantire, nel più breve tempo possibile, la riattivazione di detti impianti. Durante le interruzioni di fornitura di energia elettrica,qualora la produzione venga mantenuta mediante autogenerazione della necessaria fornitura, gli abbattimenti devono rimanere in funzione mediante collegamento ai generatori medesimi.

5.4.4 Depositi polverulenti

Oltre a quanto previsto dall'articolo 5.3.3, i cumuli di materie prime o rifiuti in grado di liberare polveri per sollevamento eolico o a causa di operazioni di carico-scarico, devono essere detenuti in ambienti chiusi.

Se tale sistemazione non è tecnicamente possibile il ricovero all'aperto è ammesso solo in appositi contenitori a tenuta, quali big-bag, silos o serbatoi verticali dotati di impianto filtrante sugli sfiati.

Le attività che richiedono l'utilizzo di aree cortilive per il deposito in cumuli, all'aperto, di materie prime sono tenute a confinare l'area mediante pannelli prefabbricati sui tre lati di altezza minima 2.50 mt. e tettoia.

Laddove nessuna delle soluzioni di cui sopra sia tecnicamente realizzabile, può essere previsto l'utilizzo di coperture mobili quali teli in plastica o simili.

5.5 INCIDENTI DI RILEVANZA AMBIENTALE

5.5.1 Incidenti stradali

Qualora a seguito di un incidente sulla rete viaria comunale e provinciale venga coinvolto un autoveicolo per il trasporto merci o si verifichino comunque lesioni ai serbatoi dei mezzi incidentati tali da provocare la fuoriuscita di sostanze o materiali in grado di inquinare l'aria, le acque o il suolo, il conducente, l'impresa titolare dell'attività di autotrasporto e lo speditore sono tenuti ad adottare a proprie spese tutte le misure per tamponare la perdita e impedire la diffusione delle sostanze o dei materiali inquinanti, anche ricorrendo al sostegno di imprese specializzate o alla fornitura di attrezzature e prodotti adatti allo scopo.

Il conducente, l'impresa titolare dell'attività di autotrasporto e lo speditore curano inoltre a proprie spese la raccolta delle merci e degli imballaggi avariati finiti sulla rete stradale o a lato della stessa. Se la perdita di prodotto ha intriso il terreno provvedono per lo sbancamento dello stesso fino alla rimozione completa dell'inquinamento e ripristino delle condizioni ex-ante in accordo con il proprietario del terreno stesso, fatte salve le procedure previste per i siti contaminati.

Se il danno all'ambiente o alla salute pubblica non è riparabile, il conducente, l'impresa titolare dell'autotrasporto e lo speditore sono obbligati in solido al risarcimento nei confronti dell'amministrazione comunale e degli enti o associazioni che tutelano il bene danneggiato.

Il Sindaco può disporre divieti di circolazione di merci pericolose su tratti stradali di competenza comunale che attraversano l'abitato o che presentano elevato rischio di inquinamento per le acque superficiali.

5.5.2 Incidenti in imprese produttive di beni o servizi

Le imprese che detengono o lavorano, per qualsiasi quantitativo, sostanze o preparati pericolosi o altre categorie di merci comunque suscettibili di costituire un rischio per l'ambiente, la salute e la sicurezza delle persone sono tenute ad adottare le cautele ed i comportamenti atti a ridurre al minimo la probabilità di incidenti.

Il responsabile dell'attività è tenuto a provvedere all'individuazione delle situazioni che in caso di incidente possano comportare conseguenze esterne allo stabilimento con danno alle cose e alla persone o alterazioni dello stato dell'ambiente. Quando non sia possibile l'eliminazione del rischio o la sostituzione delle sostanze pericolose con altre non pericolose o a minor pericolosità devono essere studiate e realizzate strategie di riduzione della probabilità di incidente promuovendo:

- il controllo in entrata dei fornitori;
- il riconoscimento delle materie prime e degli additivi;
- la sorveglianza sulle operazioni di carico-scarico;
- la separazione alla fonte delle sostanze incompatibili;
- sistemi di prevenzione e riduzione dei rischi e le tecnologie di mitigazione delle conseguenze.

In particolare deve verificare che i punti a rischio per il rilascio accidentale di sostanze immagazzinate o in lavorazione siano adeguatamente presidiati con sistemi di rilevazione e segnalazione e siano dotati di sistemi di raccolta o abbattimento in grado di ridurre al minimo la diffusione delle stesse attraverso le diverse matrici ambientali o da poter produrre inconvenienti alla popolazione .

All'interno dello stabilimento in area predisposta deve essere disponibile una dotazione di attrezzature e materiali di neutralizzazione e assorbimento per poter intervenire prontamente nei casi di emergenza. La scelta dei mezzi adsorbenti o delle soluzioni neutralizzanti va effettuata in relazione al tipo di rischio che presentano le sostanze detenute o lavorate, così come si può desumere dalle informazioni redatte nelle schede di sicurezza delle sostanze e dei preparati trasmesse dal fornitore.

Per determinate attività che, pur non detenendo sostanze pericolose in quantità tali da essere sottoposte alle disposizioni vigenti in materia di incidenti rilevanti, costituiscono comunque un fattore di rischio per la popolazione e l'ambiente, il Sindaco può richiedere al responsabile dello stabilimento la presentazione del Piano di Emergenza interno ed esterno allo stabilimento.

5.6 TRATTAMENTI CON PRODOTTI FITOSANITARI

5.6.1 Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita

Tutte le norme seguenti si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

5.6.2 Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto

I locali da adibire a deposito e vendita di prodotti fitosanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge (DPR 290/01 - Circolare Ministero della Sanità n. 15/93), non devono essere direttamente comunicanti con locali di deposito e vendita di sostanze alimentari e mangimi e con locali di civile abitazione.

I prodotti fitosanitari non possono essere trasportati in maniera promiscua con alimenti, bevande e mangimi o loro imballaggi su carri, vagoni ed altri mezzi di locomozione.
Inoltre devono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

5.6.3 Modalità d'uso

L'**acquirente** dei prodotti fitosanitari classificati molto tossici (T+), tossici (T) e nocivi (Xn), munito di apposito patentino, è responsabile della conservazione e dell'utilizzo dei prodotti acquistati.

Per tutti gli altri prodotti fitosanitari, esenti da particolari vincoli per l'acquisto, l'acquirente, il detentore e l'utilizzatore sono responsabili dell'osservanza delle indicazioni riportate nell'etichetta del prodotto.

Tutte le prescrizioni sotto specificate devono essere osservate nelle fasi di conservazione, preparazione e utilizzo anche dei prodotti fitosanitari non classificati come molto tossici, tossici e nocivi:

1. conservare il prodotto fino al momento dell'uso in un locale o armadi chiusi a chiave, non accessibili a minori, a persone estranee all'azienda ed animali e comunque in condizioni da non creare rischio di contaminazione di sostanze alimentari e mangimi;
2. prestare particolare attenzione affinché durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione siano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore;
3. non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un prodotto fitosanitario e adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato;
4. al fine di evitare l'effetto "deriva", in prossimità dei percorsi stradali ed a confine con altre colture, se destinate all'alimentazione umana o animale, irrorare i filari esterni dirigendo il getto verso l'interno della coltura;
5. in prossimità di scuole, asili e spazi ricreativi per l'infanzia effettuare i trattamenti nell'orario di chiusura di tali strutture;
6. quando si effettua il trattamento con atomizzatore o apparecchi similari, in ogni caso si dovrà dare avviso ai vicini degli edifici confinanti con almeno 24 ore di anticipo, dell'intenzione di effettuare trattamento;
7. provvedere, a lavoro ultimato, all'accurata pulizia della persona e alla custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi; conferire i contenitori vuoti e bonificati ai centri autorizzati per la raccolta;
8. provvedere ad idoneo collaudo, taratura e manutenzione delle macchine irroratrici, atomizzatori od altri mezzi, utilizzati dall'azienda.

Infine è fatto divieto di prelevare direttamente l'acqua necessaria per il trattamento da pozzi, sorgenti, corpi idrici o invasi naturali e artificiali senza l'apposizione di valvole di sicurezza. L'acqua necessaria sarà allora prelevata da contenitori a tenuta, appositamente predisposti per il deposito temporaneo e posti a distanza di sicurezza da pozzi e sorgenti.

5.6.4 Divieto di trattamenti insetticidi ed acaricidi alle colture durante la fioritura

E' vietato effettuare trattamenti con insetticidi, acaricidi ed altri prodotti fitosanitari comunque tossici per gli insetti pronubi, sulle colture ortofrutticole, viticole, sementiere, floricole ed ornamentali durante il periodo di fioritura, dalla schiusa dei petali alla caduta degli stessi.

E' vietato altresì effettuare tali trattamenti durante la fioritura di erbe spontanee sottostanti le piante da trattare. Tali trattamenti sono pertanto consentiti solo dopo lo sfalcio e l'asporto od essiccazione delle erbe spontanee in fioritura.

5.6.5 Trattamenti con prodotti fitosanitari mediante l'impiego di mezzi aerei

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti fitosanitari è consentito solo nel rispetto delle Ordinanze Regionali e per la distruzione di parassiti che possono risultare particolarmente pericolosi per la salute umana.

5.6.6 Divieto di diserbo chimico nei corsi d'acqua

E' vietato spargere sostanze chimiche ad effetto diserbante sulle rive dei fossi di scolo delle acque piovane, dei canali colatori e/o irrigui, dei corsi d'acqua in genere, nonché sulle loro arginature, fino ad una distanza minima di mt. 1 dal ciglio ovvero fino al piede esterno dell'argine: dovranno comunque essere rispettate eventuali indicazioni maggiormente restrittive, se presenti nell'etichetta del prodotto fitosanitario utilizzato.

Ai fini dell'applicazione della norma, sono da considerarsi corsi d'acqua in genere, tutti quelli collegati con la rete idrografica superficiale.

5.6.7 Uso dei prodotti fitosanitari nelle aree urbane

Ai fini di tutelare la salubrità e l'igiene degli insediamenti urbani e della collettività e nel rispetto delle presenze naturali e/o introdotte artificialmente di insetti utili, nelle aree urbane e nelle zone contigue al centro abitato, il trattamento con prodotti fitosanitari sul verde ornamentale pubblico e privato dovrà rispettare le norme degli articoli successivi.

5.6.8 Trattamento con prodotti fitosanitari del verde ornamentale pubblico

Negli spazi destinati a verde pubblico deve essere privilegiato l'uso di trattamenti alternativi quali: lavaggio con detergenti - uso di trappole a ferormoni per la cattura massiva - spazzolatura - eliminazione manuale di nidi - utilizzo di prodotti biologici (v. Bacillus Thuringiensis); qualora non risultino efficaci, possono essere utilizzati prodotti non classificati come Molto Tossici, Tossici o Nocivi.

L'impiego degli altri prodotti Molto Tossici, Tossici o Nocivi è subordinato ad autorizzazione specifica del Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL competente per territorio, sentito il parere del Consorzio Fitosanitario Provinciale.

5.6.9 Trattamenti con prodotti fitosanitari del verde ornamentale privato

I trattamenti con prodotti fitosanitari delle piante ornamentali ubicate in proprietà private (parchi e giardini) possono essere effettuati solamente in caso di provata inefficacia di sistemi alternativi quali:

lavaggio con detergenti - uso di trappole a ferormoni per la cattura massiva - spazzolatura - eliminazione manuale di nidi - utilizzo di prodotti biologici (es. Bacillus Thuringiensis); in tal caso è consentito l'utilizzo di prodotti non classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi e registrati come P.P.O (prodotti fitosanitari per piante ornamentali).

Ai fini di limitare la diffusione di agenti patogeni pericolosi per la salvaguardia del verde urbano, i proprietari di aree verdi private hanno l'obbligo di denunciare al Consorzio Fitosanitario Provinciale l'insorgenza di gravi attacchi parassitari.

5.6.10 Norme precauzionali durante i trattamenti con prodotti fitosanitari.

In occasione d'ogni trattamento con prodotti fitosanitari nelle vicinanze di abitazioni, il proprietario delle piante da trattare ha l'obbligo di adottare tutte le misure precauzionali atte ad eliminare ogni rischio o pericolo per la salute, l'incolumità pubblica e l'ambiente.

Nel caso in cui sia necessario procedere a trattamento mediante atomizzatore o simili occorre:

a) avvisare con almeno 24 ore d'anticipo i vicini, informandoli dei rischi conseguenti all'uso del prodotto impiegato ed invitandoli a adottare anch'essi le precauzioni di cui ai successivi punti d), e), f);
b) segnalare con cartelli da collocare lungo le strade investite dall'irrorazione, che sono in corso trattamenti con prodotti fitosanitari;

c) preavvisare, se del caso con cartelli, per la rimozione delle automobili in sosta nei pressi dell'area interessata al trattamento;

d) tenere chiuse porte e finestre durante l'irrorazione;

e) proteggere i giardini e le superfici di calpestio, specialmente se adibite al gioco dei bimbi;

f) allontanare gli animali domestici e proteggere i loro ricoveri e suppellettili (ciotole, abbeveratoi, ecc.);

g) non eseguire i trattamenti su orti o in vicinanza di essi, se non adeguatamente protetti, ovvero sulle piante i cui frutti siano destinati al consumo umano, nel caso in cui il prodotto fitosanitario non sia registrato specificatamente per l'uso su di essi;

h) accertarsi che i vicini abbiano provveduto adeguatamente e senza alcuna dimenticanza, in caso contrario è perentoriamente vietato procedere al trattamento;

i) eseguire il trattamento nel primo mattino o nelle ore serali, in modo da consentire ai vicini di tenere chiuse le porte e le finestre senza fastidi, evitando le ore d'intenso traffico;

l) non eseguire i trattamenti nelle giornate ventose o di tempo perturbato;

m) impedire l'accesso a persone (in particolare a bambini) ed agli animali domestici, nelle aree trattate fino a che non sia interamente decorso il tempo di rientro indicato nell'etichetta del prodotto utilizzato; se non indicato attendere almeno 2-4 ore, nel caso d'utilizzo di prodotti appartenenti ai gruppi classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi.

5.6.11 Trattamenti con prodotti fitosanitari di appezzamenti investiti a colture agricole

I trattamenti fitosanitari da effettuarsi negli orti, nei frutteti e negli appezzamenti investiti a coltivazioni agricole, ubicati all'interno delle aree di cui all'art. 5.6.7. possono essere effettuati esclusivamente con prodotti non classificati come Molto Tossici, Tossici o Nocivi, nel rispetto di quanto indicato in etichetta.

In tali aree l'impiego di prodotti fitosanitari classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi è subordinato ad autorizzazione specifica del Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL competente per territorio.

5.7 IGIENE URBANA

5.7.1 Aree attrezzate per la sosta di nomadi

Nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche che non, è vietata la sosta, per oltre 24 ore, di nomadi dotati di alloggi mobili senza la preventiva autorizzazione rilasciata dall'Autorità Comunale.

L'Autorità Comunale identifica un'area opportunamente attrezzata per la sosta degli alloggi mobili . Tale area dovrà essere dotata di sistemi di raccolta e scolo delle acque meteoriche, allacciamento alla rete fognaria ed allacciamento all'energia elettrica.

Ogni piazzola dovrà avere una superficie a prato o pavimento di almeno 40 m^2 e dovrà essere provvista di possibilità di allacciamento per l'acqua potabile, gli scarichi fognari e l'energia elettrica.
Dovrà essere garantita, con idonei recipienti, la raccolta dei rifiuti solidi.

L'area deve essere dotata di servizi in muratura in un rapporto minimo di 2 servizi igienici, 1 doccia e 2 lavabi ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Sono da prevedersi inoltre idonei lavabi distinti, per i panni e le stoviglie.

5.7.2 Allevamento di animali

Per ‘’allevamento’’ si intende il mantenimento di fattrici e/o riproduttori maschi allo scopo di produrre soggetti destinati ad essere posti in commercio od il mantenimento di capi utilizzati per alimentazione anche familiare, o per utilità in caso di più di tre capi canini , od il mantenimento anche di singoli capi animali di grossa taglia quali: equini, bovini, ovini, suini, etc .

Qualsiasi tipo di allevamento è vietato in zona residenziale e potrà essere ubicato solamente nelle zone individuate dai vigenti strumenti urbanistici.

Dopo sopralluogo nelle strutture, sulla base della conformità ai parametri richiesti, il Servizio Veterinario della AUSL rilascerà idonea autorizzazione sanitaria ai sensi della LR 5/ 2005 e le linee guida di applicazione.

Nelle stesse strutture sarà possibile svolgere attività di pensionato per animali previa autorizzazione sanitaria del Comune.

5.7.3 Detenzione di animali

Per “detenzione” si intende il mantenimento di animali familiari accuditi al solo scopo di compagnia escludendone la riproduzione a fini commerciali o alimentari.

Non si possono detenere animali in numero sproporzionato rispetto alla superficie disponibile ed al contesto (le misure sono dettate dalle linee guida regionali in materia); a tal proposito il proprietario dovrà adottare tutti gli accorgimenti necessari (cortine di alberi, reti metalliche, antisole ecc) per evitare che si verifichino inconvenienti igienico-sanitari, la diffusione di cattivi odori o problemi connessi al disturbo della quiete pubblica (art. 659 c.p.).

I proprietari dovranno impedire la libera circolazione degli animali al di fuori dei confini di proprietà .

Chiunque abbia la custodia anche temporanea di cani provvede alla pulizia giornaliera delle aree private ove i cani vengono custoditi.

Qualora la presenza di animali nei centri abitati determini inconvenienti igienici o rechi disturbo alla quiete pubblica, i proprietari o possessori saranno contravvenuti in base alle norme vigenti e qualora non provvedano ad eliminare gli inconvenienti lamentati, il Comune provvederà con propria ordinanza al sequestro coattivo degli animali ed alla loro custodia presso un canile pubblico o in altro luogo idoneo secondo la specie animale, a spese degli interessati.

La presenza di animali da affezione non deve arrecare disturbo al vicinato, pertanto gli eventuali ricoveri o recinti per detti animali devono di norma essere posti ad almeno 5 metri dai confini.

Le acque di lavaggio o meteoriche, scolanti dall’area occupata dagli animali, non dovranno poter scorrere verso le proprietà confinanti

Non è possibile utilizzare balconi come luoghi di ricovero di animali ad eccezione di volatili in gabbia.

E’ fatto divieto di offrire e cedere animali, sia piccoli che adulti, in premio o vincita di giochi oppure in omaggio a qualsiasi titolo. Nei confronti dei soggetti che contravvengono alla presente disposizione viene ordinata la chiusura o la sospensione dell’attività per l’intera giornata

5.7.4 Tutela della salute animale

Chiunque detenga, o abbia accettato di occuparsene a diverso titolo, un animale da compagnia dovrà rispettare le norme dettate dalla tutela fisica e comportamentale relative alla specie, alla razza, all’età e al sesso, garantire adeguate condizioni di benessere psicofisico, farlo visitare da un medico veterinario qualora lo stato di salute lo renda necessario e seguire,-per quanto possibile, le prescrizioni sanitarie impartite.

Gli animali devono essere controllati, nutriti ed abbeverati ogni giorno o più frequentemente se richiesto da particolari condizioni di età o di salute. L’acqua di abbeverata deve essere di buona qualità e sempre a disposizione, gli alimenti devono essere di buona qualità e idonei alle caratteristiche di specie, razza, età e

stato fisiologico e somministrati in modo che ciascun soggetto possa accedervi senza difficoltà e riducendo al minimo i conflitti gerarchici legati all'accesso al cibo

Gli animali devono essere tenuti in strutture idonee dal punto di vista igienico sanitario, atte a garantire un'adeguata contenzione dell'animale e la tutela di terzi da aggressioni. E' permesso detenere i cani ad una catena a tenuta fissa o preferibilmente a scorrere su un cavo aereo, munita di 2 moschettoni rotanti all'estremità, di lunghezza adeguata a garantire un sufficiente movimento all'animale. I cani, sia tenuti in appartamento, che in box o alla catena devono poter fare ogni giorno un'adeguata attività motoria.

La struttura di ricovero (box o spazio delimitato dalla catena) deve essere opportunamente inclinata per favorire il drenaggio, deve essere adeguata alla taglia del cane, permettergli un abbondante e fisiologico movimento, deve avere una parte ombreggiata e riparata dalle intemperie, pavimentazione almeno in parte in materiale non assorbibile, antisdrucciolo, non devono esservi ristagni di liquidi, feci ed urine: la pulizia deve essere regolare.

Il ricovero (cuccia) deve essere dimensionato in base alla taglia e alle caratteristiche della razza del cane , al fine di garantire un adeguato comfort e riparo dalle intemperie, deve essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile e sistemato nella parte coperta e più protetta.

E' vietata la colorazione degli animali ad eccezione della colorazione degli uccelli finalizzata al mantenimento in cattività delle caratteristiche fenotipiche del soggetto, con l'utilizzo di prodotti di estrazione naturale da somministrare nell'alimentazione.

E' vietato trasportare o detenere animali nei bauli chiusi delle auto o in contenitori che non permettano la stazione eretta e la possibilità di sdraiarsi e girarsi agevolmente, condurre animali a guinzaglio tramite mezzi di locomozione a motore.

Tutti gli animali, di qualsiasi specie, detenuti all'aperto devono essere allevati in strutture di tipologia e dimensioni adeguate, riparati dalle intemperie e costruite in modo tale da non causare lesioni di qualsiasi genere e natura.

E' vietato utilizzare per l'accattonaggio cuccioli, animali in cattivo stato di salute o comunque costretti in condizioni di maltrattamento o anche mancato benessere.

Su tutto il territorio comunale è proibito a chiunque, in osservanza alla normativa vigente per l'esercizio della caccia e alle relative sanzioni (art.61,lett.a della L.R. n.8/1994) e fatte salve eventuali responsabilità penali, spargere, depositare, liberarsi e/o disfarsi in qualsiasi modo di esche avvelenate o altro materiale contenente veleni o sostanze tossiche o irritanti, in luoghi nei quali possano accedere animali, escludendo le operazioni di derattizzazione e disinfestazione.

Il Comune, ai fini della tutela della salute pubblica e dell'ambiente, potrà prescrivere le modalità di bonifica del terreno e/o luogo interessato, che dovrà essere segnalato con apposita cartellonistica ed emanare provvedimenti di limitazione dell'attività venatoria e/o altre attività comprese quella di pascolo, al fine di prevenire il pericolo di avvelenamenti di animali o persone.

5.7.5 Custodia e circolazione dei cani

Fermo restando quanto previsto dal Regolamento di polizia veterinaria e dalle disposizioni emanate a livello nazionale i cani circolanti per le vie e in altri luoghi aperti al pubblico o nei luoghi in comune degli edifici in condominio, devono portare idonea museruola, se non condotti al guinzaglio, a cura dei proprietari o dei conduttori a qualsiasi titolo.

Nei locali in cui si lavorano, somministrano, vendono alimenti è vietato l'ingresso di animali. Negli altri locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani portano la museruola e sono tenuti al guinzaglio.

Ai cani accompagnati dal proprietario o altro detentore è consentito l'accesso a tutte le aree pubbliche e di uso pubblico. I cani dovranno essere tenuti a guinzaglio e, ove richiesto dovrà essere utilizzata anche la museruola (se permessa dalla tipologia dell'animale).

E' vietato l'accesso ai cani in aree destinate a particolari scopi (es. le aree gioco per i bambini) che a tal fine devono essere opportunamente segnalate.

Nell'ambito di parchi e giardini possono essere individuate aree, opportunamente delimitate e segnalate (aree di sgambatura), in cui i cani possono essere lasciati liberi, sotto la responsabilità dei conduttori, affinché non causino danni a persone, animali o cose.

I cani, accompagnati dal proprietario o detentore a qualsiasi titolo, hanno libero accesso negli uffici pubblici e negli esercizi commerciali: gli animali dovranno essere tenuti a guinzaglio (lunghezza max 1,5 mt) e, dove richiesto, anche con la museruola. Il conduttore avrà cura che non sporchino e che non arrechino danno a persone, animali o cose.

5.7.6 Gatti liberi sul territorio

Salvo quanto stabilito dalla Legge n. 281/92 e dalla L.R n. 27/2000, le colonie feline esistenti sul territorio sono censite e registrate presso i competenti uffici comunali unitamente al nominativo del responsabile della colonia felina stessa che si è proposto.

I responsabili di tali colonie provvedono al mantenimento di condizioni sanitarie e igieniche idonee al benessere degli animali e tali da non arrecare disturbo ai cittadini, anche provvedendo allo smaltimento dei residui alimentari e organici.

Ai fini dell'alimentazione e della cura delle colonie i responsabili (gattari) possono avere accesso alle aree pubbliche ed alle aree private, previo consenso del proprietario dell'area.

In casi particolari relativi alla salute di gatti liberi residenti in aree private e nell'impossibilità di accedervi, possono coinvolgere le Autorità competenti, che con gli strumenti forniti dalla legge, promuoveranno le azioni necessarie.

I responsabili delle colonie favoriscono il contenimento delle nascite.

5.7.7 Disciplina igienico sanitaria dei cimiteri per animali

L'attivazione dei cimiteri per animali d'affezione necessita dell'autorizzazione del Comune previo parere favorevole dell'AUSL.
I campi comuni destinati alla sepoltura per inumazione sono ubicati al di fuori del centro urbano, in suolo idoneo sotto i seguenti aspetti:

a) per struttura geologica e mineralogica
b) per le proprietà meccaniche e fisiche del terreno
c) per il livello della falda freatica.

Ciascuna fossa è scavata a profondità tale da assicurare una distanza non inferiore a m 1,50 tra la faccia superiore del contenitore e il piano di campagna; la fossa è colmata in modo che la terra scavata alla superficie sia messa attorno al contenitore e quella affiorata dalla profondità sia alla superficie.

Per le inumazioni è consentito esclusivamente l'uso di contenitori a chiusura ermetica in legno o altro materiale biodegradabile.

Nei colombari destinati alla tumulazione ogni contenitore è posto in loculo (o tumulo o nicchia) separato, scavato in roccia compatta o costruito con buona opera muraria, intonacato all'interno con cemento.

Per l'inumazione e la tumulazione degli animali racchiusi in contenitori è richiesto il certificato rilasciato dal medico veterinario curante che attesti l'assenza di malattie infettive o parassitarie di cui agli artt. 1 e 5 del D.P.R. n. 320/54.

Quando la morte è dovuta a una delle malattie infettive diffusive, la carogna è incenerita presso idonea struttura autorizzata e il trasporto avviene secondo le normative vigenti relative ai rifiuti sanitari pericolosi.

Le ceneri, derivanti dall'incenerimento di ciascun animale sono raccolte in apposita urna cineraria riportante all'esterno le generalità del proprietario, con le caratteristiche segnaletiche dell'animale. Le urne cinerarie possono essere collocate in colombario presso i cimiteri per animali oppure consegnate al proprietario dell'animale.

Gli addetti all'impianto cimiteriale sono dotati di mezzi di protezione personale e soggetti ai controlli e ai provvedimenti profilattici previsti dalle vigenti norme per la protezione dei lavoratori dai rischi biologici, fisici e chimici.

La gestione dell'impianto cimiteriale è dotata di registro, che riporta per ogni animale il tipo di animale, il proprietario, la data di accettazione, il punto di inumazione o tumulazione; le certificazioni veterinarie acquisite sono allegate al registro.

Il turno di esumazione non è inferiore a 10 anni; il terreno liberato, fatte salve eventuali necessità di rigenerazione, è utilizzabile per nuove tumulazioni.

I rifiuti da esumazione e da estumulazione e quelli prodotti da altre attività cimiteriali, sono smaltiti con le modalità prescritte dal D.M. n. 219/2000.

5.7.8 Lotta contro le mosche e altri insetti e parassiti

In tutte le attività dove si lavorano o si depositano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi, nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi dove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche.

Coloro che usano e impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

Le norme del T.U.LL.SS. relative alla lotta alle mosche e altri insetti dannosi e fastidiosi, sono da ritenersi a tutti gli effetti estese ad acari, zecche e a qualunque altro macroparassita che venga specificamente individuato potenzialmente pericoloso o dannoso per la salute pubblica.

La lotta contro altri insetti nocivi o molesti e macroparassiti deve essere effettuata ogni qualvolta l'Autorità Sanitaria ne ravvisi la necessità .

5.7.9 Derattizzazione

I proprietari o gli utilizzatori di immobili a qualsiasi uso destinati, sono tenuti ad adottare tutte le precauzioni per impedire la infestazione da topi o ratti e a provvedere con opportuni interventi di derattizzazione .

Quando per la presenza di ratti o topi, accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il Comune su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'AUSL ordina le necessarie operazioni di derattizzazione e le necessarie opere di bonifica ambientale.

La zona da derattizzare viene delimitata da chi effettua l'intervento.

5.7.10 Controllo della infestazione da Zanzara tigre (Aedes Albopictus)

Al fine di limitare la diffusione della infestazione da Zanzara Tigre, nel periodo dell'anno che va dall'inizio di aprile fino alla fine di ottobre, tutta la popolazione è tenuta ad adottare le seguenti disposizioni:

- eliminare, in ambito privato e presso orti e giardini, qualsiasi raccolta d'acqua prolungata (sottovasi di piante e simili, pneumatici, teli di nylon che formano pozze artificiali) svuotando l'acqua nel terreno;
- non abbandonare, sia in luogo pubblico che in area privata, oggetti e contenitori di qualsiasi natura e dimensione ove possa raccogliersi acqua piovana, ivi compresi copertoni, bottiglie, bidoni, lattine, barattoli e simili;
- procedere, ove si tratti di oggetti e contenitori non abbandonati bensì sotto controllo all'interno delle proprietà private, alla sostituzione periodica quotidiana dell'acqua e alla loro accurata pulizia, provvedendo ove possibile alla loro copertura mediante strutture idonee, teli plastici o zanzariere a maglia fine;

- introdurre nelle fontane ornamentali e nei laghetti pesci larvivori (come ad esempio i pesci rossi, gambusia, ecc.);
- trattare con prodotti larvicidi con cadenza appropriata i pozzetti di raccolta delle acque piovane e dopo ogni precipitazione atmosferica.

Inoltre, nello stesso periodo, per coloro che per fini commerciali o altro titolo possiedono e detengono anche temporaneamente copertoni di auto o assimilabili, ivi comprese le aziende agricole zootecniche, gli autodromi, i campi gioco e le discariche, è di norma vietato l'accatastamento o l'utilizzo all'esterno di pneumatici, salvo che non vengano attuate le seguenti misure idonee ad evitare qualsiasi accumulo di acqua al loro interno:

- i pneumatici dovranno essere disposti a piramide dopo averli svuotati da eventuale acqua e ricoperti con telo impermeabile od altro sistema idoneo tale da impedire qualsiasi raccolta di acqua piovana;
- dovrà essere effettuata idonea disinfestazione con piretroidi di sintesi, entro 5 giorni da ogni precipitazione atmosferica, dei pneumatici privi di copertura;
- dovrà essere ridotto al minimo il tempo di stoccaggio dei pneumatici fuori uso in maniera da non accumularne quantità difficilmente gestibili.

I responsabili dei cantieri devono tenere pulita a sgombra da rifiuti, scarti e residui di qualsiasi tipo l'area di pertinenza, evitando tassativamente l'abbandono definitivo o temporaneo di contenitori ed oggetti di qualsiasi natura e dimensione (es. copertoni usati, carriole, scatole di metallo, sacchetti e teli di plastica, ecc.) nei quali potrebbe raccogliersi acqua piovana.

I responsabili delle aree cimiteriali dovranno:

- evitare il deposito all'aperto dei materiali di risulta delle attività cimiteriali (es. rifiuti cimiteriali);
- eliminare l'acqua dai sottovasi nelle zone coperte ed eliminare i sottovasi nelle aree scoperte;
- riempire di sabbia tutti i recipienti inutilizzati o contenenti fiori di plastica;
- inserire dei fili di rame in quantità di circa gr.20 per litro di acqua nei recipienti contenenti acqua (vasi per fiori);
- esporre cartelli indicanti le norme precauzionali di cui sopra per metterne a conoscenza i frequentatori dei cimiteri;
- trattare con prodotti larvicidi con cadenza appropriata i pozzetti di raccolta delle acque piovane e dopo ogni precipitazione atmosferica.

5.7.11 Controllo delle infestazioni da Arocatus melanocephalus (Cimice dell'olmo)

Arocatus melanocephalus è un piccolo insetto di colore nero con disegni rossi noto anche come "cimice dell'olmo".

Poiché nel suo ciclo vitale tale insetto, allo stadio adulto, (indicativamente dalla metà di giugno) si disperde nell'ambiente ed invade le abitazioni con grave disagio per la popolazione, per ridurre tale infestazione è necessario che i proprietari di piante di olmo, seguano le seguenti indicazioni nell'ambito della proprietà privata:

- eliminino polloni e piccoli arbusti di olmo cresciuti spontaneamente
- effettuino trattamenti degli olmi con prodotti insetticidi ammessi per floreali o ornamentali, durante la stagione di riproduzione di Arocatus (periodo ottimale nella seconda metà del mese di maggio).

E' opportuno inoltre che vengano rimossi accumuli di materiali presenti nei pressi di piante di olmo, nelle quali l'insetto può trovare rifugio.

Il trattamento generalizzato della vegetazione è inefficace (oltre che pericoloso per le persone, l'ambiente e gli animali non bersaglio).

5.7.12 Controllo delle infestazioni da Traumatocampa pityocampa (Processionaria)

Traumatocampa pityocampa è un lepidottero defogliatore noto anche come “processionaria” che attacca tutte le specie di pino e varie specie di cedro; particolarmente colpiti il pino nero (pinus nigra) e il pino silvestre (pinus sylvestris).

L’insetto compie una generazione all'anno; le larve trascorrono l'inverno all'interno di un nido sericeo, posto in genere all'estremità dei rami più soleggiati.

Gli adulti compaiono dalla seconda metà di giugno a tutto agosto.

L’insetto, pur non pungendo l’uomo e non rappresentando vettore di patogeni è dotato di peli urticanti che, liberati nell'ambiente, possono provocare irritazioni cutanee, delle mucose, delle vie respiratorie e gravi lesioni oculari .

La lotta alla processionaria del pino è obbligatoria ai sensi del D.M. 17.4.1998; i proprietari, privati o pubblici, di terreni con vegetazione arborea infestata, con possibilità di danno alla salute pubblica per collocazione, devono pertanto intervenire :

- in inverno: effettuando la raccolta e la distruzione dei nidi prima dell'uscita delle larve dai nidi, operazioni da eseguirsi con la massima cautela per evitare ogni contatto con i peli urticanti delle larve
- a fine estate: intervenendo con trattamenti alla chioma con un insetticida microbiologico a base di Bacillus Thuringiensis che fornisce ottimi risultati nei confronti delle larve pur essendo del tutto innocuo per l'uomo, i vertebrati e gli insetti utili in genere.

I trattamenti vanno eseguiti in ore serali e in assenza di vento.

Il prodotto ha un'azione limitata nel tempo ed è facilmente dilavabile pertanto, in caso di grosse infestazioni o piogge abbondanti, è necessario ripetere il trattamento dopo alcuni giorni.

Si possono utilizzare, quali mezzi complementari, trappole a ferormoni sessuali per la cattura dei maschi adulti.

TITOLO VI

DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE

6.1 DISPOSIZIO GENERALI

6.1.1 Campo di applicazione

Il presente Titolo definisce, ai sensi dell'art. 6, comma 1 della legge 447/95 e secondo gli indirizzi della DGR 21/01/02 n° 45, le modalità per il rilascio delle autorizzazioni comunali, in deroga ai limiti fissati dalla classificazione acustica del territorio, per lo svolgimento di attività temporanee e di manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico e per spettacoli a carattere temporaneo ovvero mobile qualora comportino l'impiego di sorgenti sonore o effettuino operazioni rumorose.

Dal medesimo vengono escluse le fonti di rumore, arrecanti disturbo alle occupazioni ed al riposo delle persone, derivanti dal comportamento di individui o gruppi, assimilabili a schiamazzi, quali ad esempio l'utilizzo di radio, televisioni o impianti stereofonici a volumi eccessivi in relazione al periodo del giorno o della notte, o il non impedire strepiti di animali. Si tratta di situazioni che non necessitano di rilievi fonometrici, in quanto la condizione di disturbo ingiustificato è più che evidente e può essere riscontrata da un pubblico ufficiale; la norma del caso è il primo comma dell'art.659 del C.P.

6.1.2 Definizioni

Il presente Titolo norma l'attività di cantiere, l'attività agricola, le manifestazioni e l'esercizio di particolari sorgenti sonore che abbiano comunque il carattere dell'attività temporanea. A tal fine si definisce attività temporanea qualsiasi attività che si esaurisce in un arco di tempo limitato e/o si svolge in modo non permanente nello stesso sito.

6.2 CANTIERI

6.2.1 Generalità

All'interno dei cantieri edili, stradali ed assimilabili, le macchine in uso dovranno operare in conformità alle direttive CE in materia di emissione acustica ambientale delle macchine ed attrezzature destinate a funzionare all'aperto, così come recepite dalla legislazione italiana. All'interno dei cantieri dovranno comunque essere utilizzati tutti gli accorgimenti tecnici e gestionali al fine di minimizzare l'impatto acustico verso l'esterno.

In attesa delle norme specifiche di cui all'art. 3, comma 1, lett. g) della L. 447/95, gli avvisatori acustici potranno essere utilizzati solo se indispensabili ai fini del rispetto delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro e non sostituibili con altri di tipo luminoso.

6.2.2 Orari e limiti massimi

L'attività dei cantieri edili, stradali ed assimilabili, è svolta di norma tutti i giorni feriali dalle ore 7.00 alle ore 20.00.

Non si applica il limite di immissione differenziale, né si applicano le penalizzazioni previste dalla normativa tecnica per le componenti impulsive, tonali e/o a bassa frequenza.

L'esecuzione di lavorazioni disturbanti (ad es. escavazioni, demolizioni, ecc..) e l'impiego di macchinari rumorosi (ad es. martelli demolitori, flessibili, betoniere, autobetoniere appartenenti a terzi, seghe circolari, gru, ecc.), sono svolti, di norma, secondo gli indirizzi di cui ai successivi capoversi, dalle ore 8.00 alle ore 12.30 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00.

Durante gli orari in cui è consentito l'utilizzo di macchinari rumorosi non dovrà mai essere superato il valore limite LAeq = 70 dB(A), riferito ad un tempo di misura (TM) $\geq$ 10 minuti, rilevato in facciata ad edifici con ambienti abitativi.

Dalle ore 7.00 alle ore 8.00, dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 20.00, dovranno essere rispettati i valori limite assoluti di immissione individuati dalla classificazione acustica, mentre restano derogati i limiti di immissione differenziali e le penalizzazioni sopra citate.

Ai cantieri per opere di ristrutturazione o manutenzione straordinaria di fabbricati si applica il limite di LAeq = 65 dB(A), con TM (tempo di misura) $\geq$ 10 minuti misurato nell'ambiente disturbato a finestre chiuse. Per contemperare le esigenze del cantiere con i quotidiani usi degli ambienti confinanti occorre che:

- il cantiere si doti di tutti gli accorgimenti utili al contenimento delle emissioni sonore sia con l'impiego delle più idonee attrezzature operanti in conformità alle direttive CE in materia di emissione acustica ambientale che tramite idonea organizzazione dell'attività;
- in occasione dello svolgimento di attività o lavorazioni particolarmente rumorose, venga data preventiva informazione, alle persone potenzialmente disturbate, su tempi e modi di esecuzione delle stesse.

6.2.3 Casi particolari

Ai cantieri edili o stradali per il ripristino urgente dell'erogazione dei servizi di pubblica utilità (linee telefoniche ed elettriche, condotte fognarie, acqua, gas ecc.) ovvero in situazione di pericolo per l'incolumità della popolazione, è concessa deroga agli orari ed agli adempimenti amministrativi previsti dal presente Regolamento.

6.2.4 Procedure

Lo svolgimento nel territorio comunale delle attività di cantiere nel rispetto dei limiti di orario e di rumore sopra indicati è oggetto di preventiva comunicazione da presentarsi in due copie allo Sportello Unico per le Imprese almeno 30 gg. prima dell'inizio dell'attività. La comunicazione si considera ritualmente presentata solo se corredata dalla prescritta documentazione In questo caso lo sportello unico provvede a trasmettere la comunicazione all'Ufficio Ambiente del Comune e al Distretto ARPA territorialmente competente senza ulteriori seguiti.

L'autorizzazione è tacitamente rilasciata se entro 30 giorni dalla presentazione non sono richieste integrazioni o non viene espresso motivato diniego.

Le attività di cantiere che, per motivi eccezionali, contingenti e documentabili, non siano in condizione di garantire il rispetto dei limiti ed orari individuati all'art. 6.2.2, possono richiedere specifica deroga. A tal fine va presentata domanda allo Sportello Unico, corredata, quando la complessità e la rilevanza

dell’opera lo renda necessario, dalla documentazione redatta da un tecnico competente in acustica ambientale. L'autorizzazione in deroga può essere rilasciata dallo Sportello Unico entro 30 giorni dalla richiesta, acquisito eventualmente il parere di ARPA.

Ai cantieri per i quali si può prevedere un impatto acustico particolarmente elevato o comunque di durata superiore a due anni il Comune può prescrivere la presentazione di una valutazione d'impatto acustico redatta da tecnico competente ovvero un piano di monitoraggio acustico dell'attività di cantiere.

Resta salvo il potere dell'Autorità Comunale di sospendere i lavori qualora vengano meno le condizioni di ammissibilità della comunicazione o dell'autorizzazione.

E' fatto divieto dare inizio alle attività di cantiere senza aver presentato la documentazione richiesta o ottenuto l’autorizzazione nei termini indicati ai comma 1 e 3 del presente articolo.

6.3 ATTIVITA' AGRICOLE

Ai sensi del comma 3 dell'art. 11 della L.R. 15/2001, le attività agricole a carattere temporaneo e stagionale svolte con macchinari mobili che rispettano le norme tecniche di omologazione di prodotto non necessitano di un provvedimento espresso di autorizzazione e non sono quindi tenute a presentare comunicazione delle date di svolgimento di particolari attività.

Si precisa che per rientrare nella fattispecie di cui al presente articolo occorre che siano compresenti i requisiti della temporaneità, della stagionalità e dell'impiego di macchinari mobili, adottando tutti gli accorgimenti utili a minimizzare il disturbo.

6.4 MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO-FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI

6.4.1 Definizioni

Sono manifestazioni a carattere temporaneo, soggette alla presente disciplina, i concerti, gli spettacoli, le feste popolari, le sagre, le manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, le celebrazioni, i luna park, le manifestazioni sportive, con l'impiego di sorgenti sonore, amplificate e non, che producono inquinamento acustico, purché si esauriscano in un arco di tempo limitato e/o si svolgano in modo non permanente nello stesso sito.

6.4.2 Criteri di regolamentazione e limiti

Le manifestazioni ubicate nelle aree individuate dai Comuni ai sensi dell’art. 4, comma 1, lett. a) della L. 447/95 ed in coerenza con quanto previsto all'art. A-15 della L.R. n. 20/2000 devono, di norma, rispettare criteri e limiti indicati nella tabella 1 allegata. La tabella fornisce la durata degli eventi, il numero di giornate massime previste e i limiti da rispettare.

Nelle altre aree è consentito lo svolgimento di manifestazioni secondo i criteri ed i limiti indicati in tabella 2.

L'indicazione della durata massima degli eventi riportata nelle tabelle comprende anche le prove tecniche degli impianti audio.

L’Autorità Comunale, con propria determina, procede, la prima volta contestualmente all’adozione del presente Regolamento, all’analisi storica dei siti interessati dalle manifestazioni di cui al presente capo.

Per ognuno di essi valuta l'attitudine specifica ad ospitare manifestazioni, tenuto conto dei criteri espressi in tabella 2 e quindi determina, per ogni sito individuato, la tipologia delle manifestazioni ammesse, la loro durata, il numero massimo di giorni/anno ammessi per quel tipo di manifestazione ed il limite orario . La determina iniziale sarà mantenuta aggiornata dalla stessa Autorità Comunale.

Al di fuori dei limiti orari indicati devono essere rispettati i limiti di cui al DPCM 14/11/97.

In tutte le manifestazioni, ai fini della tutela della salute degli utenti, dovrà essere rispettato il limite di 108 dB(A) LAslow, nella posizione più rumorosa occupabile dal pubblico.

I valori di LAeq di cui alle seguenti tabelle non sono applicabili all'intera durata delle manifestazioni, ma solamente ai singoli eventi svolti all'interno delle stesse, che per loro natura non possono rispettare i limiti di immissione e pertanto fruiscono del regime di deroga; si fa riferimento ad esempio a concerti di uno o più gruppi musicali, organizzati all'interno di una manifestazione di più ampia durata e complessità.

TABELLA 1: aree di cui all' art.4 co.1, lett.a) della Legge 447/95.

Aree destinate a manifestazioni con grande affluenza di pubblico e/o di lunga durata (feste popolari, circhi, luna park e spettacoli viaggianti, ecc..) e che possono presentare anche diversi punti di emissione le cui localizzazioni, sia in relazione all'ampiezza dell'area che alla distanza dai potenziali ricettori, siano tali da contenere i fenomeni di inquinamento acustico nei limiti sottoindicati.

SITO	**Affluenza**	N.Max. di gg/anno	Durata	Limite in facciata LAeq	Limite in facciata LAslow	Limite Orario
Individuazione cartografica	**Afflusso atteso > 5000 persone contemporaneamente**	**5**	//	**70**	**75**	**24.00**
	Afflusso atteso >300 e < 5000 persone contemporaneamente	//	**4h**	**65**	**70**	**23.30 (1) 00.30 (2)**

Note: (1) feriali e festivi – (2) venerdì e prefestivi

TABELLA 2

Cat	Tipologia di Manifestazione	Afflusso atteso	Durata	N.Max. di gg/anno Per Sito	Limite In Facciata LAeq	Limite LASlow In Facciata	Limite Orario
1	**Concerti all'aperto**	> 1000	4h	3 (non consecutivi)	95	100	23.00
2	**Concerti al chiuso** (nelle strutture non dedicate agli spettacoli, ad es. palazzetto dello sport)	> 1000	4h	10	70	75	23.00
3	**Concerti all'aperto**	> 200 e < 1000	4h	6 (non consecutivi)	85	90	23.00
4	**Discoteche** e similari all'aperto	>200	4h	16 (non consecutivi)	70	75	23.30
5	**Attività musicali** quali ad es. piano-bar esercitati a supporto di attività principale ad es. bar, gelaterie, ristoranti, ecc.	< 200	4h	16	70	75	23.30

6.4.3 Procedure

Lo svolgimento nel territorio comunale delle manifestazioni nel rispetto dei criteri e dei limiti di cui all'art.6.4.2, è oggetto di preventiva comunicazione da presentarsi in due copie allo Sportello Unico almeno 30 gg. prima dell'inizio dell'attività. La comunicazione si considera ritualmente presentata solo se corredata dalla prescritta documentazione In questo caso lo sportello unico provvede a trasmettere la comunicazione all'Ufficio Ambiente del Comune e al Distretto ARPA territorialmente competente, senza ulteriori seguiti.

L'autorizzazione è tacitamente rilasciata se entro 30 gg dalla presentazione non sono richieste integrazioni o non viene espresso motivato diniego.

Le manifestazioni che per motivi eccezionali e documentabili non sono in grado di rispettare le prescrizioni di cui alle tabelle 1 o 2 allegate possono richiedere allo Sportello Unico autorizzazione in deroga almeno 30 gg. prima dell'inizio della manifestazione corredando la richiesta con la documentazione redatta da un tecnico competente in acustica ambientale. L'autorizzazione in deroga può essere rilasciata dallo Sportello Unico entro 30 giorni dalla richiesta, acquisito il parere di ARPA.

Le manifestazioni previste nelle aree particolarmente protette di cui al D.P.C.M. 14/11/1997 ed in particolare nelle aree destinate ad attività sanitaria di ricovero e cura devono essere autorizzate in maniera espressa.

6.5 PARTICOLARI SORGENTI SONORE

6.5.1 Particolari sorgenti sonore

1- Macchine da giardino

L'uso di macchine e impianti rumorosi per l'esecuzione di lavori di giardinaggio è consentito:

- nei giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 8.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00
- nei giorni festivi ed al sabato, dalle ore 9.00 alle 12.00 e dalle 16.00 alle 19.00.

L'impiego di macchine e di impianti per lavori di giardinaggio, deve avvenire in modo tale da limitare l'inquinamento acustico, anche con l'utilizzo di macchine conformi alle direttive CE in materia di emissione acustica ambientale delle macchine ed attrezzature.

2- Altoparlanti

L'uso di altoparlanti su veicoli, ai sensi dell'art. 59 del Regolamento del Codice della Strada, è consentito nei giorni feriali dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00.

3- Cannoncini antistorno

L'uso dei dissuasori sonori è consentito nel rispetto dei criteri sotto indicati:

- fascia oraria: dall'alba al tramonto con cadenza di sparo $\geq$ 3 min.;
- ubicazione del dispositivo: il più possibile lontano da abitazioni e con la bocca di sparo non orientata verso residenze e comunque mai ad una distanza inferiore a 100 m dalle stesse.

4- Cannoni ad onde d'urto per la difesa antigrandine

L'uso dei cannoni ad onde d'urto per la difesa attiva anti-grandine è consentito nel rispetto dei criteri sotto indicati:

- fascia oraria : divieto di impiego dei cannoni dalle ore 23.00 alle 6.00 salvo eccezionali circostanze meteorologiche che rendano altamente probabile ed incombente il rischio di caduta grandine;
- ubicazione del dispositivo: il più possibile lontano da abitazioni e comunque mai a distanza inferiore a 200 metri dai fabbricati di abitazione, esclusi quelli di proprietà dei fruitori del servizio per la difesa antigrandine;

- periodo di utilizzo dei dispositivi: dal 1 aprile al 30 ottobre o comunque per un periodo non superiore a sette mesi all'anno.

6.6 DISPOSIZIONI FINALI

6.6.1 Misure e controlli

I parametri di misura riportati all'art.6.4.2,nelle tabelle 1 e 2 sono rilevati in facciata agli edifici maggiormente esposti all'inquinamento acustico con le seguenti modalità:

- LAeq , come definito dal D.M. 16/03/98, TM (tempo di misura) ≥ 10'; tale parametro determina la compatibilità del sito con le caratteristiche e la tipologia della manifestazione autorizzata.
- LASlow, definito come livello di pressione sonora ponderato A e dinamica Slow, attribuibile agli impianti elettroacustici di diffusione sonora e ad ogni altra sorgente rumorosa a servizio della manifestazione. Per la verifica di tale parametro occorre accertare che il superamento del limite si sia verificato almeno tre volte nel corso della misura, che pertanto dovrà essere eseguita con l'utilizzo della time-history, della registrazione grafica o altra metodica atta a rilevare l'andamento nel tempo dei livelli sonori.

Per tutte le attività normate dal presente titolo IV del Regolamento non si applica il limite di immissione differenziale né si applicano i tipi di penalizzazioni previste dal D.M. 16/03/98 (componenti tonali o impulsive).

L'attività di controllo è demandata all'ARPA ed al Corpo di Polizia Municipale, nell'ambito delle rispettive competenze.

Tenuto conto della particolarità della materia normata dal presente titolo IV, tale controllo viene effettuato a seguito di segnalazione. Della prima segnalazione viene comunque data tempestiva comunicazione al responsabile dell'attività al fine di permettere l'immediata verifica della corretta adozione di tutti gli accorgimenti utili al contenimento del rumore.

6.6.2 Sanzioni

Le violazioni alle disposizioni del presente Titolo IV sono punite con la sanzione amministrativa da 258,23 a 10.329,14 Euro ai sensi del comma 3 dell'art. 10 della legge n. 447/95.

6.7 DISPOSIZIONI TECNICO-AMMINISTRATIVE INERENTI L'INSTALLAZIONE DEGLI IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E CLIMATIZZAZIONE

6.7.1 Campo di applicazione.

Le indicazioni e le prescrizioni contenute nel presente capitolo si applicano in tutti i casi di installazione di nuovi impianti di condizionamento e climatizzazione dell'aria da posizionarsi all'esterno degli edifici a qualunque uso adibiti.

Per gli impianti inferiori alle 6.500 frigorie/ora (7.540 Watt/ora, 25.740 BTU/ora) dovranno essere osservate le norme di buona tecnica sia nell'installazione che nella gestione, di cui al successivo punto 6.7.3.

Per gli impianti superiori alle 6.500 frigorie/ora (superiori a 7.540 Watt/ora, 25.740 BTU/ora) dovrà essere prodotta documentazione previsionale d'impatto acustico, redatta da tecnico competente in acustica come definito dall'art. 2 comma 6 della legge 447/95 "Legge quadro sull'inquinamento acustico", attestante il rispetto dei valori limite assoluti e differenziali previsti dal D.P.C.M. 14 novembre 1997 "Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore".

Il limite di 6.500 frigorie/ora (7.540 Watt/ora, 25.740 BTU/ora) si intende superato anche in caso di installazione di due o più impianti singolarmente inferiori a tale limite, quando si presentino contemporaneamente le seguenti condizioni:

- la somma delle loro potenze superi il valore di 6.500 frigorie/ora (7.540 Watt/ora, 25.740 BTU/ora);
- gli impianti siano a servizio della medesima unità immobiliare;
- gli impianti vengano posizionati su un unico fronte dell'edificio;

6.7.2 Comunicazione preventiva.

Ai fini della valutazione del rumore prodotto dall'impianto, chiunque intenda installare un impianto di condizionamento e climatizzazione dell'aria superiore alle 6.500 frigorie/ora (7.540 Watt/ora, 25.740 BTU/ora) dovrà darne preventiva comunicazione al Comune.

In allegato alla comunicazione è richiesta la seguente documentazione:

- estratto di mappa, in scala non inferiore a 1:2000, con evidenziato il fabbricato oggetto d'intervento, il fronte su cui sarà installato il condizionatore e gli altri edifici ubicati ai confini di proprietà;
- prospetti dell'edificio, relativi al lato o ai lati su cui verranno installati gli impianti, in scala non inferiore a 1:100 (sostituibili, in caso di indisponibilità, da fotografie), con indicazione della posizione in cui sarà installato il condizionatore;
- planimetria dell'unità immobiliare oggetto d'intervento, in scala non inferiore a 1:200 (sostituibile, in caso di indisponibilità, da idoneo disegno eseguito dal richiedente), riportante la diversa destinazione d'uso dei locali;
- scheda tecnica dell'impianto da cui risulti il tipo, la potenza refrigerante, le emissioni rumorose prodotte dal condensatore esterno, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche e le modalità di installazione richieste dal modello di comunicazione;

- nulla osta all'installazione dell'impianto espresso dall'Assemblea condominiale o dall'Amministratore (sentiti i condomini), in caso di unità immobiliare situata in condominio;

- documentazione previsionale d'impatto acustico, redatta da tecnico competente in acustica come definito dall'art. 2 comma 6 della legge 447/95 "Legge quadro sull'inquinamento acustico", attestante il rispetto dei valori limite assoluti e differenziali previsti dal D.P.C.M. 14 novembre 1997 "Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore".

6.7.3 Buone norme di installazione e di esercizio.

Nella localizzazione e realizzazione degli impianti dovranno essere rispettate le seguenti disposizioni, di carattere igienico-sanitario-ambientale, nonché architettonico ed edilizio:

Ubicazione e installazione

L'ubicazione dovrà essere prevista, preferibilmente, sui fronti del fabbricato prospicienti le strade, avendo cura di mascherare il più possibile alla vista l'impianto e le reti di alimentazione (es. posizionamento del condensatore all'interno dei balconi, adozione di opportuni tinteggi e mascherature, posizionamento delle canalizzazioni sotto traccia, ecc...).
Qualora non sia possibile eseguire l'installazione sui fronti prospicienti le strade, l'ubicazione dovrà avvenire, in relazione alla disposizione dei locali dell'unità immobiliare interessata, sui fronti del fabbricato che presentano le maggiori distanze dagli eventuali edifici limitrofi, adottando comunque tutti gli accorgimenti necessari per limitarne l'impatto visivo. La distanza minima dal fronte dell'edificio più vicino non dovrà mai essere inferiore a 5 metri. Tale distanza minima dovrà essere rispettata anche nel caso di due fronti dello stesso edificio, qualora la costruzione abbia forme particolari (per esempio ad angolo, a ferro di cavallo o altro).

L'impianto dovrà essere installato, rispetto alla quota dei passaggi pedonali pubblici, di uso pubblico o comune, ad un'altezza di norma non inferiore a mt. 2,20, misurati dal filo inferiore dell'impianto stesso.

Le acque di condensa prodotte dall'impianto non dovranno essere lasciate defluire liberamente;

Nell'installazione dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti tecnici necessari a ridurre la propagazione del rumore quali, ad esempio:

- posizionamento di pannellature fonoassorbenti o fonoriflettenti (deflettori) in prossimità dell'impianto a protezione del soggetto eventualmente disturbato, ove ciò non sia in contrasto con le norme di carattere architettonico vigenti;
- montaggio di tamponi antivibranti (side-block) fra le staffe di ancoraggio e la scocca del condensatore;
- utilizzo di materiale antirombo all'interno delle paratie;
- utilizzo di opportuni isolanti fra tubazioni e fori passamuro per limitare la trasmissione delle vibrazioni;
- sezionamento dell'impianto idoneo a garantirne un uso più flessibile (es. separazione reparto giorno/reparto notte);
- altre ed eventuali, secondo le indicazioni tecniche dell'installatore o del tecnico competente in acustica.

Esercizio

Per quanto riguarda i controlli periodici e la manutenzione dell'impianto, dovranno essere seguite le indicazioni contenute nel manuale d'uso e manutenzione fornito dalla ditta costruttrice.

Gli orari di funzionamento del condizionatore dovranno essere tali da tenere conto del limite differenziale stabilito dal D.P.C.M. 14 novembre 1997 "Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore", con particolare riguardo al parametro notturno (3dBA).

6.7.4 Norme di salvaguardia.

L'installazione degli impianti di condizionamento è effettuata dall'interessato sotto la propria responsabilità e, in ogni caso, fatti salvi i diritti di terzi.

Qualora, pur osservando quanto stabilito nelle presenti disposizioni, dovesse verificarsi il superamento dei limiti di rumorosità stabiliti dalla normativa vigente in materia d'inquinamento acustico, l'Amministrazione Comunale, nei limiti delle competenze ad essa attribuite dalla normativa suddetta, si riserva la possibilità di adottare gli opportuni provvedimenti per eliminare le condizioni di difformità.

ALLEGATI

ALLEGATO "A" - AGRITURISMO E TURISMO RURALE

Sommario:

1. ***Potenzialità e volumi***
2. ***Dimensioni delle camere e dotazione dei servizi***
3. ***Requisiti minimi di altezza e aeroilluminazione***
4. ***Ristorazione: requisiti strutturali***
5. ***Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale***
6. ***Caratteristiche del locale di macellazione***
7. ***Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura***
8. ***Produzione di salumi***
9. ***Campeggi***
10. ***Abbattimenti delle barriere architettoniche***
11. ***Norme generali***

Opere destinate ad attività turistico-ricettive rurali e precisamente:

Agriturismo: attività esercitate da imprenditori agricoli mediante l'utilizzazione di locali o immobili esistenti sul fondo, in rapporto di connessione e complementarietà alle attività di coltivazione del fondo, silvicoltura e allevamento del bestiame che devono rimanere principali. Costituisce attività agrituristica: dare alloggio in appositi locali dell'azienda agricola, ospitare in spazi aperti, somministrare pasti e bevande tipici del territorio, vendere generi tipici alimentari ed artigianali prodotti dall'azienda, allevare specie zootecniche per richiamo turistico, organizzare attività di intrattenimento degli ospiti.

Turismo rurale: attività esercitate da gestori di strutture ricettive alberghiere, extralberghiere, di ristorazione e di servizi di organizzazione del tempo libero, in immobili esistenti ubicati all'esterno del territorio urbanizzato od in frazioni, purché in immobili con caratteristiche proprie dell'edilizia tradizionale della zona. Costituisce attività di turismo rurale un complesso di attività che può comprendere: ospitalità, ristorazione, attività sportive, del tempo libero e di servizio finalizzate alla corretta fruizione dei beni naturalistici, ambientali e culturali del territorio rurale.

Le principali normative che regolano il settore agrituristico sono di seguito elencate: L.730/85, LR 26/94, Dlgs 228/2001 e successive modificazioni.

1. Potenzialità e volumi

- Attività recettiva: otto camere, elevabili a quindici nelle zone a prevalente interesse agrituristico, così come individuate all'art. 7 della L.R. n° 26/94; il numero dei posti letto complessivi autorizzabili per azienda non può essere superiore a 60 nelle zone a prevalente interesse agrituristico e a 32 nel restante territorio regionale

– Attività di campeggio : l'ospitalità in spazi aperti è ammessa fino ad un massimo di dieci piazzole, elevabile a quindici nelle zone a prevalente interesse agrituristico, così come individuate all'art. 7 della L.R. n° 26/94

2. Dimensioni delle camere e dotazione dei Servizi

Le superfici delle camere devono essere i seguenti:

- camere con un posto letto: 9 m^2
- camere con due posti letto: 14 m^2
- camere con più di due posti letto: 18 m^3 aggiuntivi per ogni posto letto in più

Se le camere non sono dotate di stanza da bagno esclusiva, dovranno essere dotate di lavabo con erogazione di acqua calda e fredda e dovrà essere prevista ad ogni piano e comunque in numero di una ogni 8 posti letto (o frazione di otto) una stanza da bagno dotata di w.c., bidet, lavabo, doccia o vasca da bagno.

Per le sale pluriuso deve essere disponibile almeno un servizio igienico a disposizione degli utenti: tale servizio potrà essere in comune con altri servizi a disposizione di altre attività, se facilmente fruibili (es. ristorazione, impianti sportivi).

3. Requisiti minimi di altezza e aeroilluminazione

Fermo restando quanto disposto dalla L.R. n. 26 del 28.6.94 "Norme per l'esercizio dell'agriturismo", ed in particolare dall'art. 33 ove viene stabilito che l'utilizzo di tutti i locali ai fini agrituristici, nel caso di restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali, sia ammesso anche in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e di areazione, previsti dalle norme vigenti, i requisiti minimi da rispettare sono quelli di seguito riportati e si applicano a tutte le nuove autorizzazioni:

a) altezza media:mt. 2,50;

b) rapporto aero – illuminante: 1/16.

4. Ristorazione: requisiti strutturali

I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

a) **Cucina:**
- di almeno 12 m^2 nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- di almeno 20 m^2, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

b) **Dispensa**:
- di almeno 8 m^2 nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- di almeno 12 m^2 nel caso di autorizzazioni che prevedano di 6.000 pasti/anno.

c) **Sala da pranzo:**
- occorre considerare almeno 1,20 m^2 per ogni posto a sedere e comunque la superficie complessiva non deve essere inferiore a 30 m^2.

d) **Servizi igienici:**
almeno due W.C. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
almeno tre W.C. di cui due per il pubblico, distinti per sesso, e uno per personale di servizio nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Gli esercizi di ristorazione con autorizzazioni superiori a 15.000/pasti anno dovranno rispettare i requisiti previsti dal presente Regolamento per le strutture di ristorazione pubblica relativamente al numero dei W.C., all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo valgono le norme contenute nel presente regolamento.

5. Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale

Sulla base della normativa sanitaria in vigore può essere consentita la macellazione in azienda agrituristica solamente di volatili da cortile, (polli, tacchini, faraone, anitre, oche) selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc...) e conigli.
Deroghe per altre specie domestiche non possono essere previste, neppure per i suini macellati con la speciale autorizzazione prevista all'art. 13 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (c.d. macellazione per uso familiare).

Il locale macellazione non può essere destinato anche ad altri usi, salvo particolari e specifici casi , in presenza di idonee procedure di lavorazione e sicurezza, di cui dovrà essere fatta specifica menzione nell'atto autorizzativi.

6. Caratteristiche del locale di macellazione

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale non interrato provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:

1. sufficiente grado di illuminazione
2. pavimento lavabile e disinfettatile con pozzetto per la raccolta dei reflui
3. pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile
4. attrezzature per lo stordimento pre macellazione idonee secondo la normativa vigente
5. contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso
6. contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
7. lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere.

E' ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'azienda agrituristica.

Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.

7. Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura

Nel locale di macellazione innanzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata, l'anno. Il numero massimo di animali macellabili in un anno viene stabilito dal Comune, su parere del Servizio Veterinario dell'AUSL, che esprime il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e la sua dotazione in attrezzature.

Le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda.

8. Produzione di salumi

Può essere consentita la preparazione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche riportanti la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

Le strutture già autorizzate dovranno provvedere entro dodici mesi all'adeguamento ai requisiti sopra indicati.

Le attività di produzione, preparazione, trasformazione e somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande sono soggette alle disposizioni di cui alla legge n. 283 del 30.4.62 e successive modificazioni ed integrazioni.

9. Campeggi

Le piazzole dovranno avere una superficie a prato o pavimento di almeno 60 m^2 e dovranno essere provviste di impianti di prevenzione incendi e illuminazione realizzate nel rispetto delle norme vigenti.
Dovrà essere garantita, con idonei recipienti, la raccolta dei rifiuti solidi.

I servizi igienici per i campeggiatori, dovranno essere distinti da quelli già esistenti, o dovranno essere realizzati, esclusivamente all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola, in aggiunta a quelli di servizio delle altre attività agrituristiche.

Va prevista una dotazione minima di 3 servizi igienici, 2 docce e 3 lavabi - ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Oltre le cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Sono da prevedersi inoltre idonei lavabi distinti, per i panni e le stoviglie.

10. Abbattimento barriere architettoniche

Pur in considerazione del DM n. 236 del 14.6.89, è sufficiente, oltre all’accessibilità nelle zone comuni, che ciascuna struttura abbia almeno una camera accessibile.
In tutte le camere è opportuno prevedere un apparecchio per la segnalazione, sonora e luminosa di allarme.
La ubicazione delle camere accessibili deve essere preferibilmente nei piani bassi dell’immobile e comunque nelle vicinanze di un “luogo sicuro statico” o di una via di esodo accessibile.
Qualora le camere non dispongano dei servizi igienici, deve essere accessibile sullo stesso piano, nelle vicinanze della stanza, almeno un servizio igienico.
Per i villaggi turistici e campeggi, oltre ai servizi ed alle attrezzature comuni, devono essere accessibili almeno il 5% delle superfici destinate alle unità di soggiorno temporaneo con un minimo assoluto di due unità.

11. Norme generali

Le attività di produzione, preparazione, trasformazione e somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande sono soggette alle disposizioni di cui alla Legge n. 283/62 e successive modificazioni ed integrazioni.

Una struttura agrituristica, che somministra alimenti e bevande, è formalmente autorizzata anche ai sensi dell'art. 2 Legge 283/62, qualora l'atto autorizzativo comunale previsto, ai sensi della L.R. n. 26/94, riporti gli estremi di tale provvedimento.

ALLEGATO "B" - SCUOLE E STRUTTURE RECETTIVE PER L'INFANZIA

Sommario:

1. ***Collocazione degli edifici scolastici***
2. ***Caratteristiche strutturali***
3. ***Spazi e Arredi***
4. ***Palestre scolastiche***
5. ***Mensa***
6. ***Norme igieniche di ordine generale per scuole e locali adibiti ad insegnamento.***
7. ***Sicurezza dei locali ad uso scolastico***
8. ***Norme di ordine generale per locali destinati ad accogliere bambini da 6 mesi a 3 anni***

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari, secondarie di primo e secondo grado sono fissate dal D.M. 18/12/75 (norme tecniche aggiornate e relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica), confermato dalla L. 11/1/96 n. 23.

Per gli asili nido ed i servizi educativi per la prima infanzia, le caratteristiche sono indicate dalla LR n.1 del 10.1.2000, come successivamente modificata dalla LR n. 8 del 14.3.2004 ed eventuali successive integrazioni e modificazioni.

In base alla normativa esistente in materia, gli edifici scolastici devono essere previsti in stretta relazione tra loro e con altri centri di servizio, con essi integrabili sia spazialmente che nell'uso.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come scuole private, doposcuola e simili, è assoggettata al parere rilasciato dall'AUSL.

1. Collocazione degli edifici scolastici

Il percorso casa-scuola deve essere agevole ed effettuabile nelle condizioni di massima sicurezza.

L'ubicazione deve essere tale da garantire, nelle condizioni di massima sicurezza, un rapido collegamento tra la scuola e il territorio servito.

Per quanto riguarda le condizioni ambientali , la scuola dovrà essere ubicata:

- in località aperta, che consenta il massimo soleggiamento
- lontana da depositi e da scarichi di materiali di rifiuto, da acque stagnanti, da strade di grande traffico, da industrie rumorose e dalle quali provengono esalazioni moleste e nocive.

La scuola non deve insistere su terreni umidi o soggetti a infiltrazioni o ristagni, deve avere accessi sufficientemente comodi e ampi, muniti di tutte le opere stradali che assicurino una perfetta viabilità.

2. Caratteristiche strutturali

Devono essere presenti tutti i locali e spazi necessari per lo svolgimento dei programmi didattici e delle attività parascolastiche e per lo svolgimento dei programmi di insegnamento dell' educazione fisica e sportiva.

Gli allievi devono poter agevolmente usufruire, attraverso gli spazi per la distribuzione orizzontale e verticale, di tutti gli ambienti della scuola, nelle loro interazioni e articolazioni e inoltre raggiungere le zone all' aperto.

E' consentito ubicare in piani seminterrati solamente locali di deposito e locali per la centrale termica o elettrica.

3. Spazi e Arredi

Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.

Nella scuola materna gli spazi principali destinati all'unità pedagogica devono essere raggruppati in modo che non più di tre sezioni usufruiscano degli stessi spazi comuni; devono consentire lo svolgimento separato delle attività ordinate, libere, pratiche.

Lo spazio per le attività libere può servire fino a tre sezioni; nel caso in cui sia attiguo allo spazio per le attività ordinate, la divisione può essere mobile, tale da consentire un indifferenziato uso degli ambienti.

Nella scuola secondaria di primo e secondo grado, gli spazi riservati devono conseguire una flessibilità tale, nel loro interno e fra essi, da permettere lo svolgersi sia di attività individuali che di gruppo; dovranno essere rispettati i parametri previsti per le attività specifiche che richiedano gli standard più elevati.

Gli arredi dovranno garantire requisiti di sicurezza e le scaffalature ed armadiature dovranno essere fissate al muro e resi non scalabili.

L'altezza minima richiesta per le aule con soffitto piano è di mt. 3, nel caso di soffitto inclinato l' altezza minima deve essere di mt. 2,70.

La distanza minima tra parete contrapposte non deve essere superiore a 6 mt.

La pavimentazione deve essere realizzata in materiale antisdrucciolo .

Eventuali controsoffittature devono essere prive di fibre minerali.

L’aerazione ed illuminazione devono essere garantite nelle modalità indicate dal DM 18.12.1975 ed inoltre la distribuzione delle finestrature deve essere tale da garantire una uniforme diffusione della luce naturale: particolare cura dovrà essere posta nell’evitare fenomeni di abbagliamento diretto ed indiretto.

Le porte degli spazi per le attività didattiche dovranno avere dimensione di almeno 1,20 mt.e dovranno essere apribili nel senso dell’esodo.

I serramenti dovranno avere apertura a scorrimento o a vasistas. Tutte le vetrate, sia delle finestre che interne all’edificio, devono essere realizzate con materiale di sicurezza.

4. Palestre scolastiche

Le palestre per i vari tipi di scuole devono essere dotate di:

- una zona destinata agli insegnanti corredata dai servizi igienico-sanitari e doccia;
- una zona di servizi per gli allievi costituita da spogliatoi, locali per servizi igienici e per le docce;
- una zona per il servizio sanitario e per la visita medica;
- una zona destinata a depositi per attrezzi e materiali vari.

Le palestre scolastiche devono corrispondere alle prescrizioni del D.M.18/12/75 e della L. 11/1/96 n. 23.

Le palestre rese disponibili all’uso della comunità extrascolastica in cui sia prevista la presenza di spettatori in numero superiore a 100, devono rispettare le norme previste dal Decreto Ministeriale

18/3/96 “Norme di sicurezza per la costruzione e l’esercizio degli impianti sportivi.” E successive modificazioni ed integrazioni.

La palestra deve avere pareti prive di sporgenze per un’altezza non inferiore a 2,5 mt. dal pavimento . In caso di sporgenze e/spigoli non eliminabili, questi devono essere ben segnalati e rivestiti con materiale elastico antiurto.

Le vetrate, gli specchi, le parti a vista degli impianti tecnici, gli elementi mobili, i controsoffitti e quant’altro presente, devono essere in grado di resistere, per le loro caratteristiche intrinseche costruttive e di fissaggio, agli urti di persone o di oggetti: si deve garantire in ogni caso la massima sicurezza dell’utente. In particolare le vetrate in caso di rottura non devono produrre frammenti pericolosi.

Nella palestra dovrà essere affisso un “Regolamento di Comportamento” come indicato al punto 3.6.8 del presente Regolamento.

Nella progettazione e nella costruzione dell’ impianto idrico a servizio di tutta la struttura, nonché nell’organizzazione della gestione e della manutenzione, si dovrà tenere conto delle misure di prevenzione e controllo della Legionella Pneumophila.

5. Mensa

La mensa dovrà essere ricavata in uno spazio dimensionato in funzione del numero dei commensali.

Nelle mense scolastiche oltre la somministrazione del pasto può essere effettuata in loco la produzione purché siano disponibili i seguenti locali opportunamente attrezzati:

- un locale cucina di dimensioni e forma tale da permettere lo svolgimento in modo razionale delle funzioni cui è destinata (preparazione, cottura, ecc.) e il posizionamento delle attrezzature necessarie nel rispetto di quanto definito al titolo 4 del presente Regolamento
- una dispensa per la conservazione delle derrate ove necessario
- un locale per lavaggio delle stoviglie ove necessario
- servizi igienici per il personale addetto.

La sala di somministrazione non può essere ricavata in locali interrati e deve possedere il RI ed RA di 1/10; dovranno inoltre essere disponibili in prossimità servizi igienici per gli alunni dotati di antibagno con lavandini per il lavaggio delle mani.

6. Norme igieniche di ordine generale per scuole e locali adibiti ad insegnamento.

Le scuole o istituzioni simili devono essere alimentate da acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

La pulizia dei locali scolastici (manutenzione continuativa), deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con il supporto di apparecchi di aspirazione e/o a umido.

L’eventuale biancheria per il riposo dei bambini deve essere personale.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati e puliti approfonditamente almeno una volta l'anno prima dell’apertura dei corsi.

E' vietato fumare nei locali (aule, ambienti comuni e luoghi non specificamente riservati ai fumatori) delle scuole di ogni ordine e grado.

Nella scuola non dovranno essere presenti materiali e attrezzature che possano creare situazioni di pericolo ed inoltre arredi e materiali dovranno essere sistemati in modo da non impedire la fruizione completa degli spazi.

Le caratteristiche e le dimensioni dei banchi e della sedie degli alunni dovranno corrispondere alle indicazioni fornite dalle norme UNI.

L'area cortiliva deve essere sottoposta a regolare manutenzione e pulizia e non deve presentare asperità o dislivelli del terreno tali da costituire un rischio di caduta per gli alunni.

L'area verde deve essere completamente recintata; nelle istituzioni per la prima infanzia si dovrà osservare l'attenzione, nella piantumazione, ad evitare l'inserimento di essenze tossiche.

Tutti i giochi e le attrezzature devono rispettare le norme di sicurezza, e rispondere ai requisiti previsti dalla Direttiva Europea UNI EN 1176 1177 "Attrezzature per aree gioco. Requisiti generali di sicurezza e metodi di prova".

La scuola dovrà essere dotata di materiale di Pronto Soccorso per gli alunni e per gli operatori.

Il Dirigente Scolastico dovrà predisporre una Procedura per il Pronto Soccorso, che preveda la dotazione di materiali sanitari che deve contenere la Cassetta di Pronto soccorso , sia quella per gli alunni che per il personale, e la figura individuata come responsabile della corretta tenuta della Cassetta stessa.

Le Cassette di Pronto Soccorso dovranno essere in numero adeguato alle dimensioni della scuola e facilmente accessibili e raggiungibili , e comunque ne dovrà essere presente una per piano ed una per la palestra, dove presente.

7. Sicurezza dei locali ad uso scolastico

Ogni scuola deve essere provvista di un sistema organizzato di uscita dimensionato in base al massimo affollamento ipotizzabile in funzione della capacità di deflusso ed essere dotata di almeno 2 uscite di sicurezza verso luogo sicuro.

Per ogni tipo di scuola i locali destinati ad uso collettivo (spazi per esercitazioni, spazi per l'informazione ed attività parascolastiche, mense, dormitori) devono essere dotati, oltre che dalla normale porta d'accesso, anche di una uscita di larghezza idonea, apribile nel senso del deflusso, che adduca in luogo sicuro.

Ogni tipo di scuola deve essere dotato di idonei mezzi ed impianti fissi di protezione ed estinzione degli incendi .

Devono essere installati estintori portatili di idonea capacità estinguente in numero di due estintori per piano.

Presso ogni locale di deposito deve essere previsto almeno un estintore.

I depositi di materiali infiammabili liquidi e gassosi devono essere ubicati al di fuori del volume del fabbricato.

Le scuole devono essere munite di un sistema di allarme in grado di avvertire gli alunni ed il personale presenti in caso di pericolo.

8. Norme di ordine generale per locali destinati ad accogliere bambini da 6 mesi a 3 anni

Oltre a tutto quanto detto sopra si dovrà porre attenzione ai seguenti aspetti:

- quando siano organizzate riunioni nell'interno dell'asilo, sarà tassativamente escluso l'uso della zona dei lattanti.
- i locali nei quali sia stata tenuta una riunione devono essere subito abbondantemente aerati e accuratamente puliti prima dell'ingresso dei bambini.
- i termosifoni, le colonne ed eventuali spigoli presenti negli ambienti dovranno essere protetti con adeguato materiale elastico antiurto.
- i materassini ed i tappeti dovranno essere in materiale facilmente lavabile e sanificabile.
- i giochi dovranno essere in materiale atossico e lavabile.

ALLEGATO "C" - PISCINE E IMPIANTI NATATORI

Sommario

1.Classificazione e definizione
2.Caratteristiche delle vasche per uso pubblico e collettivo
Sistemi di tracimazione
Spazi perimetrali intorno alle vasche
Scale e mancorrenti
Marcature
Presidi di bonifica dei frequentatori
3.Caratteristiche degli Spogliatoi e Servizi igienici
Servizi igienici: docce, lavabi e WC
4.Caratteristiche del locale di Pronto Soccorso
5.Igiene dell'ambiente
Classificazione e requisiti delle acque utilizzate
Requisiti acustici, termoigrometrici, di ventilazione ed illuminotecnica
Deposito materiali
6.Impianti tecnologici
Ricicli
Reintegri e rinnovi
Trattamento dell'acqua
7.Dotazione di personale ed attrezzature
8.Gestione
9. Pulizia e sanificazione

1.Classificazione e definizione

Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

Ai fini igienico sanitari le piscine si distinguono in impianti di uso privato, collettivo e pubblico.

In base alla loro destinazione si distinguono :

1) Piscine di proprietà pubblica o privata destinate ad un'utenza pubblica:
   a) Piscine pubbliche (es. piscine comunali)
   b) Piscine ad uso collettivo : quelle inserite in strutture collettive già adibite in via principale ad altra attività ricettiva (alberghi, camping, complessi ricettivi e simili, residence ecc.) nonché quelle al servizio di collettività, palestre o simili, circoli privati accessibili ai soli ospiti, clienti, soci della struttura stessa.
   c)) Impianti finalizzati al gioco acquatico
   d) Piscine ad uso speciale (collocate all'interno di una struttura di cura di riabilitazione, termale)

2) Piscine ad uso privato: quando l'utilizzo avviene sotto la responsabilità diretta del proprietario ed è limitato ai proprietari e ai loro familiari e/o ospiti.

Per tutti gli impianti natatori l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve realizzarsi in conformità delle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

Tutti gli impianti di nuova costruzione dovranno presentare le caratteristiche e i requisiti strutturali indicati negli articoli del presente capo.

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine di uso pubblico e collettivo sono comunque condizionate dall'autorizzazione comunale, ai sensi dell'art.194 del R.D. 27 Luglio 1934 n.1265, che la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda Unità Sanitaria Locale.

Per le piscine ad attività stagionale dovrà essere data annualmente comunicazione della ripresa dell'attività al Servizio Igiene Pubblica.

2. Caratteristiche delle vasche per uso pubblico e collettivo

In base alla loro utilizzazione le vasche si distinguono nelle seguenti tipologie:

1. Per nuotatori e di addestramento al nuoto, aventi requisiti che consentano l'esercizio delle attività natatorie nel rispetto delle norme della Federazione Italiana Nuoto per quanto concerne le vasche agonistiche.
2. Per tuffi ed attività subacquee, aventi requisiti che consentano l'esercizio delle attività natatorie nel rispetto delle norme della Federazione Italiana Nuoto per quanto concerne i tuffi e Federazione Internazionale di Nuoto Amatoriale (FINA).
3. Ricreative aventi requisiti morfologici e funzionali che le rendano adatte per il gioco e la balneazione.
4. Per bambini, aventi requisiti morfologici e funzionali, quali la profondità ≤ 60 cm, che le rendono idonee per la balneazione dei bambini.
5. Polifunzionali, aventi caratteristiche morfologiche e funzionali che consentono l'uso contemporaneo del bacino per attività differenti o che posseggono requisiti di convertibilità che le rendono idonee per usi diversi.
6. Ricreative attrezzate, caratterizzate dalla prevalenza di attrezzature accessorie quali acquascivoli, sistemi di formazione onde ecc.
7. Per usi riabilitativi, aventi requisiti morfologici e funzionali nonché dotazione di attrezzature specifiche per l'esercizio esclusivo di attività riabilitative sotto il controlli sanitario specialistico.
8. Per usi curativi e termali, nelle quali l'acqua viene utilizzata come mezzo terapeutico in relazione alle sue caratteristiche chimico fisiche intrinseche nelle quali l'attività di balneazione avviene sotto controllo medico specialistico.

La capienza delle vasche si calcola in relazione alla superficie dello specchio d'acqua, secondo il rapporto di m^2 2 per persona e di m^2 1,5 nelle vasche per bambini.

La conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza.

In adiacenza al bordo vasca devono essere posti a disposizione per un loro pronto impiego salvagenti regolamentari dotati di funi di recupero.

Le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti; le eventuali prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse non amovibili. Gli ancoraggi per i separatori di corsia e comunque qualsiasi altro elemento di fissaggio debbono essere incassati nelle pareti della vasca in modo da non presentare pericolo per i bagnanti.

Per tutte le vasche con profondità fino a mt. 1,80, la pendenza del fondo non dovrà superare il limite dell'8%.

Per le piscine coperte l'altezza del vano vasca, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare in ogni punto non < 3,5 mt.

Le pareti perimetrali, dei locali dove sono ubicate le vasche, dovranno essere di materiale facilmente lavabile, impermeabile, antimuffa per un'altezza di almeno 2 mt.

Sistemi di Tracimazione

Si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro dovuta alla portata del ricircolo e al reintegro. Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti. Il sistema di tracimazione con canali sfioratori deve essere obbligatorio per tutte le vasche con superficie superiore a m^2 200 e deve essere

disposto almeno sui due lati più lunghi delle piscine rettangolari.Per piscine di forma diversa lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca.

Per vasche di superficie inferiore a 200 m^2 si possono utilizzare gli skimmer in numero di 1 ogni 25 m^2 di specchio.

Spazi Perimetrali intorno alle vasche

Nelle piscine devono essere previsti spazi piani transitabili, privi di ostacoli, lungo tutto il perimetro della vasca (banchine perimetrali) di larghezza non inferiore in ogni punto a mt. 2, costituiti o rivestiti di materiale antisdrucciolevole. Questi spazi dovranno essere accessibili solo a piedi nudi o con idonei calzari.

Le banchine perimetrali debbono avere una pendenza tale da favorire il deflusso delle acque di lavaggio e disinfezione in bocchette collegate alla pubblica fognatura, senza possibilità di immissione in vasca o nel sistema di ricircolo.

Gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe (barriera) di altezza pari ad almeno 1 mt..

Nelle piscine coperte lo spazio sosta per frequentatori dovrà corrispondere ad almeno 0,6 volte la superficie dell'acqua.

Nelle piscine all'aperto lo spazio da destinare a solarium dovrà avere superficie non inferiore a due volte l'area dello specchio d'acqua.

Scale e mancorrenti

Quando il dislivello tra il bordo della vasca e il fondo supera i cm 60 è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati. Lo spazio libero tra gli elementi deve essere non $\leq$ 5 cm e non $\geq$ 10 cm.

Le scalette devono essere munite di mancorrenti, essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca e realizzate in materiale resistente agli agenti chimici.

L'impianto natatorio deve avere pareti prive di sporgenze per un'altezza non inferiore a 2,5 mt. dal pavimento. In caso di sporgenze o/o spigoli non eliminabili, le stesse devono essere ben segnalate e rivestite con materiale elastico antiurto. Le superfici della vasca (pareti e fondo) dovranno essere realizzate con materiale antisdrucciolevole.

Marcature

Debbono essere apposte marcature sul bordo della vasca indicanti i valori massimi e minimi di profondità; debbono inoltre essere evidenziate le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.

Presidi di bonifica dei frequentatori

L'accesso alle aree delle attività balneatorie deve avvenire esclusivamente dopo un passaggio obbligato che preveda l'effettuazione di una doccia accurata ed il transito attraverso la vaschetta nettapiedi, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e dotata di docce a zampilli; tale vasca deve essere realizzata in modo da rendere obbligatoria la doccia e l'immersione completa dei piedi nella soluzione stessa e deve avere una profondità di almeno 16 cm, il sistema non deve essere eludibile da parte dei bagnanti.

3. Caratteristiche degli spogliatoi e dei servizi

Spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione
- singolo
- collettivo

L'altezza minima degli spogliatoi dovrà essere non inferiore a 2,70 mt., nei servizi WC e docce non inferiore a 2,40 mt.. Le pareti dei servizi e degli spogliatoi dovranno essere di materiale facilmente lavabile, impermeabile, antimuffa fino ad un'altezza di almeno 2 mt..

E' consigliabile la realizzazione di spogliatoi a rotazione.

In ogni caso, sia per impianti coperti che scoperti, dovranno essere previste due unità spogliatoio (una per sesso) ciascuna avente superficie minima di m^2 30.

Negli impianti coperti il numero totale di spogliatoi (uomini e donne) dovrà essere pari ad 1/9 della superficie, espressa in metri quadrati, delle vasche servite.

Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola, ovvero a m^2 1,6 di spogliatoio comune.

La superficie totale da adibire a spogliatoio va calcolata nel modo seguente: (Superficie vasca/9) x 1,6.

Negli impianti scoperti la superficie di ogni locale spogliatoio non deve essere inferiore ad 1/9 più 50% (norme CONI 851/99) della superficie totale delle vasche.

I posti spogliatoio in locale comune possono essere sostituiti da cabine singole, considerando una dotazione ad utente di m^2 1,6.

Le cabine a rotazione devono avere due porte poste sui lati opposti, l'una si deve aprire sul percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi.

Le pareti devono avere un'altezza minima di due metri ed uno spazio libero tra pavimento e parete di almeno 20 cm per rendere più semplici le operazioni di pulizia e disinfezione.

Tutte le superfici dovranno essere costituite o rivestite di materiali lavabili e resistenti ai disinfettanti ; i pavimenti dovranno essere antisdrucciolevoli e dotati di griglie di scarico in grado di smaltire le acque di lavaggio.

Nelle piscine coperte dovrà essere previsto un asciugacapelli per ogni doccia.

Servizi igienici: docce, lavabi e WC

Gli impianti dovranno essere dotati di:

- Docce: una ogni 30 m^2 di vasca, divise in ugual numero tra uomini e donne, di cui il 50% chiudibile; in ogni caso la dotazione minima non potrà essere inferiore a due per sesso.

  Per i nuovi impianti almeno una doccia per sesso dovrà essere fruibile ai portatori di handicap.
- Servizi WC: almeno 1 WC ogni 100 m^2 di vasche servite per donne ed altrettanti per uomini.

  Dovranno comunque essere previsti almeno due servizi igienici per sesso dei quali almeno uno per sesso fruibile da portatori di handicap.

  I servizi igienici dovranno avere una dimensione minima di mt. 0,90x1,20 con porta apribile verso l'esterno.

  Ogni locale WC dovrà avere accesso da apposito locale di disimpegno (antiWC), eventualmente a servizio di più WC.
- Lavabi: un lavabo per ogni WC con distributori di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso o dispositivi equivalenti.

Per i parchi acquatici devono essere previsti un numero aggiuntivo di servizi igienici e spogliatoi per l'utenza, pari a 2 servizi igienici e 2 spogliatoi ogni 500 persone ed 1 doccia ogni 60 persone, distinti per sesso, oltre a quelli previsti per i bagnanti, calcolati secondo i criteri precedenti.

Nel caso di complessi attrezzati anche per l'esercizio contestuale di attività diverse da quelle di balneazione (es. : palestre o attività comunque al coperto) gli spogliatoi devono essere distinti da quelli delle altre attività o in alternativa devono essere previsti spogliatoi singoli a rotazione purchè siano rispettate le dotazioni minime per le singole attività e sia garantita la separazione del percorso sporco-pulito.

Sezione per il pubblico

Si intende l'insieme degli spazi adibiti ad atrio, posti per spettatori, spazi accessori, servizi igienici. I percorsi destinati al pubblico devono essere diversi e separati da quelli destinati ai bagnanti. Le zone

destinate al pubblico devono rispondere alle norme vigenti ed essere proporzionate alla massima presenza consentita di frequentatori.

4.Caratteristiche del locale di pronto soccorso

In tutte le piscine dovrà essere realizzato un locale, di superficie minima netta di m^2 9, con lati non inferiori a 2,5 mt., attrezzato a pronto soccorso.

Tale locale dovrà essere adeguatamente segnalato, agevolmente accessibile dalla vasca e in facile comunicazione con le vie di accesso esterne con percorsi agibili anche da eventuali mezzi di soccorso, con presidi e attrezzatura necessaria. Nel locale di pronto soccorso o nelle sue immediate vicinanze dovrà essere previsto un posto telefonico.

Tale ambiente dovrà essere adeguatamente aerato e ventilato e dovrà essere dotato di lavandino con lavabo a rubinetti a comando non manuale, con acqua potabile.

Nel locale di primo soccorso i farmaci e il materiale di medicazione devono risultare immediatamente disponibile ed in particolare si deve assicurare la disponibilità di:

- materiale per medicazioni (guanti monouso, eventuale mascherina, cerotti, bende, ghiaccio istantaneo, disinfettanti per la cute ecc.)
- strumentario per interventi di primo soccorso (pallone Ambu, apribocca, coperta e sfigmomanometro con fonendoscopio)
- lettino medico
- barella a cucchiaio.

Deve essere individuato un operatore per il controllo periodico delle dotazioni del pronto soccorso (disponibilità e scadenze dei prodotti previsti). La cassetta di Pronto Soccorso dovrà contenere la seguente dotazione "tipo":

Contenuto "tipo"della cassetta di pronto soccorso

- N. 1 confezione di sapone liquido.
- N. 1 confezione di guanti monouso in vinile o in lattice.
- N. 1 confezione di clorossidante elettrolitico al 5% (es. AMUCHINA al 10% pronto ferite).
- N. 1 confezione di acqua ossigenata F.U. 10 vol. da 100 g.
- N. 2 bende orlate da 5 cm.
- N. 1 rotolo di cerotto alto 2,5 cm
- N. 1 confezione di cerotti premedicati di varie misure.
- N. 1 confezione di cotone idrofilo da 100 g.
- N. 10 compresse di garze sterili 10x10 in buste singole.
- N. 1 confezione di rete elastica di misura media.
- N. 2 confezioni di ghiaccio pronto uso istantaneo.
- N. 2 confezioni di ghiaccio pronto uso da conservare in ghiacciaia (es. COLDHOT-PACKS).
- N. 2 lacci emostatici.
- N. 1 coperta isotermica monouso
- N. 1 termometro.
- N. 1 paio di forbici.
- N. 1 paio di pinzette in confezione sterile monouso.
- N. 2 sacchetti monouso per la raccolta dei rifiuti sanitari.

Ed inoltre:

Libretto "NOZIONI DI PRONTO SOCCORSO"
Elenco dei presidi contenuti
n. 1 modulo per la verifica del controllo periodico del contenuto
Istruzione "Prevenzione delle malattie a trasmissione ematica"
Istruzioni "Uso presidi e dei dispositivi di protezione individuale"

Nelle strutture di grandi dimensioni e nei parchi acquatici dovranno essere previste delle "cassette di medicazione" anche in prossimità delle singole vasche a disposizione degli assistenti bagnanti.

Per il materiale di Pronto soccorso per i dipendenti della struttura, si dovrà fare riferimento alle specifiche normative in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

5. Igiene dell'ambiente

Classificazione e requisiti delle acque utilizzate

L'acqua di approvvigionamento, che è quella utilizzata per l'alimentazione delle vasche, riempimento e reintegro, deve possedere tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti normative fatta eccezione per la temperatura. Qualora l'acqua di approvvigionamento non provenga da pubblico acquedotto sull'acqua stessa dovranno essere effettuati controlli di potabilità con frequenza almeno annua o semestrale per i parametri indicati nel giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano previsti dalla vigente normativa.

L'acqua di immissione e l'acqua contenuta in vasca devono rispettare i parametri fissati dalla tabella A allegata all'Accordo tra il Ministro per la salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano del 16-01-03.

Il Servizio di Igiene Pubblica, sulla base di un protocollo di interventi approvato a livello provinciale dal DSP, fornisce le disposizioni atte a risolvere le difformità analitiche dei parametri rilevate nel corso dei controlli.

Requisiti acustici, termoigrometrici, di ventilazione ed illuminotecnici

Tali requisiti relativi alla gestione e alla realizzazione degli impianti natatori sono fissati dall'Accordo tra il Ministro per la salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 16-01-03.

Aerazione e illuminazione del piano vasca (impianti coperti)

Per gli impianti di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie l'umidità relativa potrà raggiungere un valore limite del 70%, mentre la velocità dell'aria non dovrà risultare superiore a 0,10 m/s pur essendo assicurato un ricambio d'aria esterna di almeno 20 m^3/h per metro quadrato di vasca.

Il livello di illuminazione artificiale dovrà assicurare sul piano di calpestio e sullo specchio d'acqua una visibilità non inferiore a 150 lux.

Interventi di ristrutturazione del piano vasca su impianti esistenti, dovranno proporre soluzioni tendenti a raggiungere i predetti standard suindicati.

Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.

Insonorizzazione

Le pareti delle Piscine coperte, limitatamente alle zone di vasca, devono essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza. Per le Piscine di nuova costruzione nella sezione delle attività natatorie il tempo di riverbero non dovrà in nessun punto essere superiore a 1,6 sec. ed il livello di rumore di 50 dBA commisurato come livello massimo ambientale.

Deposito materiali

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali e additivi chimici occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

I locali destinati a deposito devono essere freschi, ben ventilati e protetti dalle radiazioni solari, realizzati con pareti e pavimenti dalle caratteristiche impermeabili e di resistenza alla corrosione.

I contenitori di sostanze e preparati chimici pericolosi, dovranno essere collocati sopra un sistema di contenimento liquidi dalla capacità adeguata allo stoccaggio immagazzinato.

Le diverse sostanze dovranno essere immagazzinate in funzione della reciproca e pericolosa reattività.

Il locale deposito deve essere chiuso a chiave e munito di cartello indicante il divieto di accesso alle persone non autorizzate.

Per garantire la possibilità di un pronto intervento in caso di investimento da liquidi corrosivi o caustici, nel locale di lavoro, nel deposito o nelle loro immediate vicinanze deve essere prevista una doccia di emergenza e/o un dispositivo lavaocchi. Dovrà essere esposta la cartellonistica di sicurezza specifica, come previsto dalle norme vigenti, e per ogni sostanza dovranno essere presenti le relative schede di sicurezza in luogo facilmente accessibile agli operatori come previsto dalle norme vigenti. Tutti gli aspetti relativi alla sicurezza degli operatori, non espressamente citati in questo Regolamento, devono comunque seguire scrupolosamente la legislazione in materia.

6. Impianti tecnologici

Nella progettazione e nella costruzione degli impianti idrici e di condizionamento a servizio di tutta la struttura natatoria, nonché nell'organizzazione della gestione e della manutenzione, si dovranno tenere conto il più possibile delle misure di prevenzione e controllo della Legionella Pneumophila, riportate anche dal provvedimento della Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, del 13 gennaio 2005 nel "Documento di linee guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi" e nella Delibera di Giunta Regionale n. 1115 del 21.7.2008 Approvazione linee guida regionali per la sorveglianza e il controllo della legionellosi.

Il sistema tecnologico per effettuare il reintegro, la circolazione, il controllo e il trattamento dell'acqua in vasca (pompe di portata, vasca di compenso, filtro, centraline di controllo Cloro e PH, pompe dosatrici reagenti, scambiatore termico per il riscaldamento dell'acqua) deve essere indipendente per ogni singola vasca.

Ricicli

L'acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:

- vasche per bambini : 1 ora
- vasche ricreative o di addestramento al nuoto: 4 ore
- vasche ricreative attrezzate : 3 ore.

Devono essere previsti dispositivi per il controllo delle portate di ricircolo per ogni singola vasca e per il prelievo dei campioni dell'acqua di approvvigionamento e dell'acqua di immissione in vasca.

Reintegri e rinnovi

Nelle piscine per le quali il numero giornaliero di partecipanti è valutabile, deve essere immessa nelle vasche una quantità di acqua di reintegro, giornalmente e con uniforme continuità, pari ad almeno 30 litri per frequentatore.

Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile, deve essere immessa giornalmente nelle vasche una quantità di acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume dell'acqua in vasca.

Sulla tubazione di mandata dell'acqua di immissione in vasca, deve essere installato un contatore totalizzatore utile a calcolare le quantità di acqua di reintegro.

Trattamento dell'acqua

La sezione che accoglie le apparecchiature destinate al trattamento dell'acqua deve essere strutturalmente e funzionalmente realizzata in modo da favorire l'agibile esecuzione delle manovre necessarie all'ottimale conduzione dell'impianto; detti locali dovranno essere dotati di idonea ventilazione e separati dalla centrale termica:

Prefiltri:

a monte delle pompe devono essere installati prefiltri facilmente ispezionabili e pulibili costituiti da un involucro contenente un cestello asportabile con maglia a fori di mm 5-8.

Filtri:

negli impianti di nuova realizzazione dovranno essere previsti impianti di filtrazione separati per ciascuna vasca.

Il numero delle unità filtranti non dovrà essere inferiore a due.

La potenzialità di ogni unità filtrante dovrà essere maggiorata del 30% in modo da poter garantire il trattamento anche in caso di avaria di un filtro.

Ogni unità filtrante dovrà essere rigenerata periodicamente (quando l'impianto è in esercizio almeno ogni quattro giorni) e le acque di lavaggio dovranno essere scaricate in fognatura in conformità alle vigenti normative.

Pompe:

le pompe di circolazione di servizio devono garantire una portata almeno pari a quella di ricircolo dell'acqua, inoltre deve essere installato un numero di pompe di riserva per una rapida attivazione in caso di avaria delle prime.

Disinfezione:

sia l'acqua di reintegro che l'acqua di ricircolo che viene immessa in vasca dovrà contenere una sostanza disinfettante ad azione residua nelle concentrazioni previste dalla vigente normativa in materia.

Le apparecchiature di controllo e dosaggio dei disinfettanti debbono essere di tipo automatico con dispositivi idonei a mantenere in continuo le concentrazioni idonee degli agenti disinfettanti, salvo diversa prescrizione del Servizio di Igiene Pubblica.

Reagenti chimici:

i reagenti utilizzati per il trattamento dell'acqua in vasca devono essere registrati presso il Ministero della Salute per la destinazione d'uso a cui sono preposti e compresi nell'elenco allegato all'Accordo tra Ministro della Salute e Regioni del 16-01-03.

Le relative schede tecniche e tossicologiche devono essere conservate presso l'impianto; al fine di una comprensione immediata dell'etichettatura e dei contrassegni dei recipienti e serbatoi vari, dovranno essere affisse legende per la decodifica di tali segnalazioni e cartelli indicanti le precauzioni da adottare durante la manipolazione di preparati pericolosi. Il personale addetto deve essere specificatamente addestrato.

7. Dotazione di personale e attrezzature

Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine si individuano le seguenti figure professionali di operatori:

- responsabile della piscina
- assistente bagnanti
- addetto agli impianti tecnologici
- personale per le prestazioni di primo soccorso.

In ogni impianto dovrà essere assicurata la presenza continua di assistenti bagnanti nella proporzione prevista dalla normativa vigente (DM 18.3.1996 ed eventuali successive modificazioni).

Deve essere presente personale adeguatamente formato alle operazioni di primo intervento come previsto anche dalle normative di sicurezza vigenti. Tale formazione dovrà comunque essere ripetuta almeno con cadenza triennale.

Nel periodo di utilizzazione delle vasche per corsi di addestramento, allenamento sportivo o gare è sufficiente la presenza al bordo vasca degli istruttori e/o allenatori purché abilitati alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso.

Ogni piscina dovrà essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti della vasca, a vasca piena, nonché di attrezzature per l'asportazione di materiali galleggianti.

All'interno della piscina dovranno essere collocati contenitori asportabili per rifiuti solidi, in numero adeguato.

Le apparecchiature elettriche in prossimità del bordo vasca (es. impianto di riproduzione o diffusione sonora) dovranno rispettare scrupolosamente le norme tecniche specifiche (UNI –CEI).

8. Gestione

All'ingresso dell'impianto deve essere esposto in modo ben visibile il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori che riporti gli elementi di educazione sanitaria , di comportamento e di igiene personale.

Il responsabile della piscina deve garantire la corretta gestione sotto il profilo igienico sanitario di tutti gli elementi funzionali del complesso che concorrono alla sicurezza della piscina.

Il responsabile deve altresì tenere a disposizione dell'autorità incaricata del controllo :

- un registro dei requisiti tecnico funzionali
- un registro dei controlli dell'acqua in vasca sul quale vanno riportati i dati relativi al controllo di cloro libero,combinato, temperatura e PH oltre alle presenze di utenti in vasca. Vanno inoltre annotate le letture del contatore installato sulla tubazione di mandata dell'acqua di immissione in vasca e la quantità e la denominazione dei prodotti utilizzati per il trattamento dell'acqua. Deve essere previsto un apposito spazio dove riportare le eventuali difformità verificatesi nell'impianto. Questo registro deve essere vidimato dall'autorità sanitaria competente
- il protocollo di pulizia adottato nell'impianto con l'indicazione dei prodotti utilizzati e relative schede tecniche e di sicurezza.

La documentazione relativa ai controlli e alle registrazioni effettuati dal responsabile è a disposizione dell'AUSL per un periodo di almeno due anni.

In tutti i locali chiusi, vige il divieto di fumo ai sensi della Legge 3/2003 e deve essere posta la relativa cartellonistica in posizione ben visibile prevista dalle normative vigenti.

Se la piscina è luogo di pubblico spettacolo la sua apertura è subordinata all'osservanza delle norme di P.S. previste dalla specifica normativa.

9.Pulizia e Sanificazione

La presenza contemporanea di più persone in un luogo che presenta particolari condizioni ambientali come elevata umidità e temperatura compresa tra i 28°C- 32°C, può favorire rischi di infezioni microbiche che si contraggono più facilmente al di fuori delle vasche piuttosto che al loro interno.

I punti critici definiti ad alto rischio per la diffusione di microrganismi sono rappresentati dai bordi vasca, dagli spogliatoi, dai piatti doccia e dalle pavimentazioni in senso lato.

Attrezzature

Presso la piscina dovrà essere garantita la seguente dotazione minima di attrezzature per la pulizia

- Macchina lavapavimenti;
- Panni spugna differenziati per codice colore (diversificati per gli elementi di arredo sanitario) e teli monouso per la asciugatura (si sconsigliano le normali spugne perché facilmente inquinabili dai germi);
- Sistema MOP per il lavaggio dei pavimenti. Si sottolinea la necessità di utilizzare più sistemi MOP differenziati: uno per i servizi igienici e uno per le altre superfici da detergere.

Tutto il materiale per le pulizie deve essere regolarmente pulito dopo l'utilizzo: alla fine delle operazioni di pulizia le frange MOP, le garze e i panni devono essere lavati con acqua calda e successivamente con disinfettante.

Tutti i contenitori usati per le operazioni di pulizia devono essere lavati con acqua e detergente e successivamente disinfettati con una soluzione acquosa di cloro allo 0,5% per almeno dieci minuti.

Poiché l'umidità favorisce la crescita microbica, gli stracci, le spugne, le frange e le scope vanno asciugate in ambiente aerato.

Pulizia di fondo

Deve essere eseguita una "pulizia di fondo" giornalmente, prima dell'apertura al pubblico.

Tale intervento è costituito da tre fasi:

- Rimozione meccanica dello sporco grossolano con utilizzo di acqua e detergenti;
- Risciacquo
- Aspirazione del liquido.

Per migliorare l'efficacia della pulizia di fondo si consiglia l'utilizzo di una macchina lavapavimenti.

Disinfezione

La pulizia di fondo deve essere sempre seguita da una disinfezione in grado di abbassare sino a livelli di sicurezza la concentrazione di microrganismi patogeni e non patogeni.

La disinfezione non elimina tutti i microrganismi, ma solo una percentuale notevolmente variabile, che dipende da vari fattori:

- quantità e resistenza dei microrganismi presenti.
- presenza di materiale organico o sporco che può inattivare i disinfettanti o proteggere i microrganismi.
- concentrazione del disinfettante: deve essere quella raccomandata perché una concentrazione inferiore può essere inefficace mentre una concentrazione elevata è inutile e può rendere l'intervento addirittura meno efficace, creando forme di resistenza ai disinfettanti.
- i tempi di contatto devono essere quelli raccomandati perché tempi minori rendono inefficace l'intervento.
- geometria e rugosità della superficie da disinfettare: una superficie irregolare può rendere difficoltoso il contatto con il disinfettante.

Le sostanze disinfettati da utilizzare, oltre ad essere in grado di abbattere i germi devono essere innocue per cute e mucose con cui vengono a contatto.

Tra i disinfettanti provvisti di tali caratteristiche possiamo indicare cloroderivati e sali di ammonio quaternario .

I prodotti che si ritengono più idonei per efficacia battericida-virucida sono alcuni composti del Cloro: caratteristica comune è la loro capacità di produrre, in soluzione acquosa, acido ipocloroso dotato di elevata attività germicida.

Lo spettro di attività è praticamente completo essendo attivi su batteri, spore, funghi, protozoi e virus.

Il composto più utilizzato per facilità d'uso e basso costo è l'ipoclorito di sodio che può essere usato come antisettico solo dopo diluizione 1:10 (0,5% di cloro attivo) cioè un bicchiere di prodotto commerciale che riporti in etichetta una concentrazione del 5%, in nove bicchieri di acqua.

A questa concentrazione il tempo di contatto minimo consigliato è di dieci minuti.

Per la disinfezione delle superfici è opportuno comunque evitare l'utilizzo di prodotti commerciali che siano associazioni detergente-disinfettante in quanto è fondamentale far precedere l'intervento di disinfezione da quello di pulizia, per favorire il contatto tra l'agente biocida e i microrganismi residui.

Sarebbe inoltre auspicabile che le operazioni di disinfezione venissero eseguite con l'impiego di strumenti meccanici che consentano una distribuzione omogenea e radicale della soluzione disinfettante, obiettivo non facilmente raggiungibile con una dispersione manuale.

Le superfici degli ambienti e degli arredi eventualmente contaminati da sangue o altro materiale organico, debbono essere pulite e disinfettate seguendo le seguenti norme:

- indossare guanti monouso
- allontanare il liquido organico dalla superficie con carta assorbente
- detergere la superficie con soluzione detergente
- disinfettare con una soluzione di cloro attivo allo 0,5% (un bicchiere di candeggina che abbia una concentrazione di cloro attivo al 5-6%, diluito con nove bicchieri di acqua) e lasciare agire per un tempo minimo di dieci minuti
- sciacquare con acqua**.**

Pulizia di mantenimento

Si esegue un semplice lavaggio con acqua e detergente, possibilmente con l'ausilio della macchina lavapavimenti, a cui segue l'aspirazione del liquido.

Si consiglia di effettuare questo tipo di pulizia almeno una volta al giorno, al cambio di turno mattina/pomeriggio e, in caso di attività particolarmente intensa, anche a metà mattina e metà pomeriggio.

Pulizia dei servizi igienici e spogliatoi

Deve essere effettuata più volte nell'arco della giornata, possibilmente alla fine di ogni turno e comunque ogni qual volta si renda necessario.

Le attrezzature per la pulizia dei servizi igienici devono essere utilizzate solo in questi locali.

Per il lavaggio dei sanitari è opportuno usare panni monouso o panni spugna diversificati per codice di colore a seconda che vengano utilizzati per lavandini o wc.

La detersione di wc e lavandini deve essere effettuata con creme abrasive liquide, seguita da un efficace risciacquo, possibilmente con acqua calda.

Qualora la struttura sia dotata di turche occorre procedere alla pulizia delle stesse sempre con crema abrasiva utilizzando una scopa apposita: questa scopa deve essere utilizzata solo per il lavaggio (non per il risciacquo), successivamente detersa e disinfettata per immersione e fatta asciugare in ambiente aerato. Il risciacquo della turca può essere effettuato tramite l'utilizzo di una gomma o con secchi d'acqua preferibilmente calda rimuovendo poi l'eccesso di acqua con scopa pulita.

E' opportuno che la pulizia sia seguita dalla disinfezione, con le modalità e i prodotti precedentemente indicati.

ALLEGATO "D" - SICUREZZA DELLA MANUTENZIONE DEGLI EDIFICI

Sicurezza nell'impiego

L'opera deve essere concepita e costruita in modo che la sua utilizzazione **e l'esecuzione di eventuali successivi lavori di manutenzione, riparazione e verifica** non comportino rischi di incidenti inammissibili quali scivolate, cadute, collisioni, ustioni, folgorazioni, ferimenti a seguito d'esplosioni.
Lo studio degli elementi architettonici deve tenere in primaria considerazione le esigenze della sicurezza e, se del caso, essere subordinato ad esse[(1)].

Fanno parte della presente famiglia i seguenti requisiti:

SICUREZZA CONTRO LE CADUTE E RESISTENZA AD URTI E SFONDAMENTO*(Si veda Deliberazione della Giunta regionale 268/00.*

SICUREZZA DEGLI IMPIANTI *(Si veda Deliberazione della Giunta regionale 268/00)*

Sicurezza nella manutenzione

L'opera deve essere progettata ed eseguita in modo che la manutenzione, la verifica o la riparazione della costruzione e delle sue pertinenze - comprese le componenti tecnologiche - che comportano lavori in quota, possano avvenire in condizioni di sicurezza per i lavoratori che effettuano tali lavori e per le persone presenti nell'edificio e intorno ad esso.
Per lavoro in quota s'intende l'attività lavorativa che espone il lavoratore al rischio di caduta da una quota posta ad altezza superiore a due metri rispetto ad un piano stabile[(2)].

CAMPO DI APPLICAZIONE
Chiusure verticali e superiori degli spazi chiusi o aperti di un edificio e delle sue pertinenze, a qualsiasi funzione destinati.

INTERVENTI DI NUOVA COSTRUZIONE E AMPLIAMENTO ED OGNI ALTRO INTERVENTO CHE COMPORTI IL RIFACIMENTO TOTALE O PARZIALE DELLE CHIUSURE VERTICALI E SUPERIORI DELL'EDIFICIO.

Il requisito s'intende soddisfatto se:
- per l'accesso alla quota di lavoro o di transito sono predisposti percorsi, aperture e mezzi di tipo permanente e con caratteristiche tali da permettere il movimento delle persone ed il trasporto di materiali ed attrezzature di lavoro in condizioni di sicurezza;
- per il transito ed i lavori in quota sono predisposti elementi protettivi permanenti in grado di evitare totalmente il rischio di caduta o, nei casi in cui ciò non sia possibile, di arrestare in condizioni di sicurezza la caduta dall'alto;
- al personale incaricato dell'esecuzione dei lavori sono rese permanentemente disponibili le informazioni sulle misure tecniche di prevenzione predisposte per l'accesso, il transito ed il lavoro in quota e le istruzioni per un loro corretto utilizzo.

In particolare:

1. PERCORSI E APERTURE DI ACCESSO ALLA QUOTA DI LAVORO O DI TRANSITO

Deve essere progettato e realizzato all'interno o all'esterno dell'edificio un sistema d'accesso alla quota di lavoro o di transito sulle coperture, costituito da percorsi e aperture definiti e di tipo permanente.

Nei casi di dimostrata impossibilità tecnica a realizzare un percorso di tipo permanente, deve essere comunque previsto sulla copertura almeno un luogo di sbarco adeguatamente protetto ed inequivocabilmente riconoscibile, raggiungibile con mezzi mobili adatti allo scopo[(3)]. In tale luogo deve essere posto un punto d'ancoraggio, così come indicato al punto 2 del presente allegato "Misure di protezione individuale", primo capoverso.

Il sistema d'accesso deve essere progettato e realizzato in modo da consentire sempre l'evacuazione degli addetti in caso di pericolo imminente e, se comprende l'utilizzo in successione di più metodi, il passaggio da uno all'altro non deve comportare ulteriori rischi di caduta[(4)].

Per gli edifici che si sviluppano su più piani e con più unità immobiliari, il percorso e le aperture d'accesso devono essere posti di preferenza nelle parti comuni dell'edificio.

Le caratteristiche minime dei percorsi e delle aperture definite ai punti successivi: "Percorsi di accesso" e "aperture di accesso", sono valide esclusivamente per i collegamenti secondari con vani e spazi non abitabili.

PERCORSI DI ACCESSO

Lungo l'intero sviluppo dei percorsi orizzontali e verticali:

- non devono esservi sporgenze o abbassamenti di quota di solai o coperture sovrastanti per un'altezza inferiore a 2 m rispetto al piano di calpestio; in presenza di impedimenti costruttivi non eliminabili tale altezza può essere ridotta a 1,80 m; gli ostacoli fissi che per ragioni tecniche non possono essere eliminati devono essere chiaramente segnalati e, se necessario, protetti in modo da non costituire pericolo;
- i piani di calpestio devono essere in materiale antisdrucciolevole[(5)] e, se esterni, devono avere una conformazione che limiti l'accumulo di fango e la formazione di lamine d'acqua ed essere costituiti di materiali resistenti agli effetti dei fattori atmosferici e climatici;
- i piani di calpestio grigliati devono avere maglie non attraversabili da una sfera di 35 mm e, se sono sovrastanti luoghi con permanenza o passaggio di persone, non devono essere attraversabili da una sfera di 20 mm[(6)];
- se è prevedibile un utilizzo in condizioni di scarsa o assente illuminazione naturale, deve essere predisposta una illuminazione artificiale d'intensità non inferiore a 20 lx[(7)] ed i corpi illuminanti devono essere protetti dal rischio di urto;
- non devono essere depositati materiali pericolosi o che causano ingombro al transito o situazioni antigieniche.

I percorsi orizzontali:

- devono avere una larghezza dimensionata sui prevedibili ingombri di materiali e attrezzature da trasportare e comunque non inferiore a 0,60 m per il solo transito dell'operatore;
- devono avere i lati aperti protetti contro il rischio di caduta dall'alto mediante parapetto normale con arresto al piede o con altra difesa equivalente[(8)];
- devono garantire la resistenza ai sovraccarichi variabili specificati dalla normativa vigente[(9)].

I percorsi verticali:

- devono essere prioritariamente realizzati con scale fisse a gradini a sviluppo lineare;
- in presenza di impedimenti costruttivi possono essere utilizzate, secondo il seguente ordine di priorità, scale fisse a chiocciola, scale fisse a pioli con angolo d'inclinazione compreso tra 65° e 75°, scale retrattili, scale fisse a pioli verticali o con angolo d'inclinazione superiore a 75°, scale portatili.

Requisiti delle scale fisse a gradini a sviluppo lineare o a chiocciola:

- i lati aperti devono essere provvisti di parapetto normale o altra difesa equivalente e, se la rampa è delimitata da due pareti, deve essere apposto almeno un corrimano[(10)] ad un'altezza compresa tra 0,90-1 m;
- la larghezza di passaggio utile deve essere almeno di 0,60 m e, se a chiocciola, almeno di 0,50 m[(11)];
- i gradini delle scale a sviluppo lineare devono avere pedata minima di 0,22 m e la somma tra il doppio dell'alzata e la pedata deve essere compresa tra 0,60 ÷ 0,66 m; nelle scale a chiocciola l'alzata non deve essere superiore a 0,24 m[(11)];
- sono raccomandati pianerottoli di riposo almeno ogni 20 gradini.

Requisiti delle scale fisse a pioli con angolo d'inclinazione compreso tra 65° e 75°:

- i montanti laterali devono essere dotati di corrimano di altezza non minore di 0,10 m;
- sui ripiani di sbarco devono essere posti maniglioni di sbarco di altezza non inferiore a 1 m;
- i pioli devono avere una superficie d'appoggio di larghezza e profondità non inferiori rispettivamente a 0,35 m ed a 0,05 m;
- la distanza tra le superfici di appoggio dei pioli non deve essere superiore a 0,30 m;
- i pioli devono essere idonei a sostenere un carico di 1,50 kN.

Requisiti delle scale retrattili:

- i montanti devono essere dotati di corrimano di altezza non minore di 0,10 m;
- sui ripiani di sbarco devono essere posti maniglioni di sbarco di altezza non inferiore a 1 m;
- devono poter essere utilizzate mantenendo un angolo d'inclinazione compreso tra 65° e 75°;
- la botola a cui sono applicate deve avere una superficie utile di passaggio non inferiore a 0,80 m^2 ed il lato inferiore di lunghezza non minore di 0,80 m;
- la larghezza utile deve essere almeno di 0,35 m;
- i gradini devono avere una alzata non superiore a 0,30 m;
- devono essere determinate per un carico statico verticale non inferiore a 1,50 kN.

Requisiti delle scale fisse a pioli verticali o con angolo d'inclinazione superiore a 75°:

- devono avere i requisiti riportati al paragrafo "Requisiti delle scale fisse a pioli con angolo d'inclinazione compreso tra 65° e 75°";
- i pioli devono distare almeno 0,15 m dalla parete alla quale sono applicati o alla quale la scala è fissata[(12)];
- se di altezza maggiore di 5 m:
  - a partire da un'altezza di 2,50 m devono essere provviste di una solida gabbia metallica di protezione avente maglie o aperture di ampiezza tale da impedire la caduta accidentale della persona verso l'esterno e la parete della gabbia opposta al piano dei pioli non deve distare da questi più di 0,60 m[(12)];
  - la continuità della scala deve essere interrotta da piattaforme di riposo ogni 4 m[(13)] e la superficie delle piattaforme di riposo deve essere sufficiente a permettere l'appoggio completo di due piedi e di stare in piedi comodamente;
- devono avere sbarramenti che ne impediscano l'uso alle persone non autorizzate.

Requisiti delle scale portatili:

- possono essere impiegate esclusivamente in presenza di impedimenti costruttivi ineliminabili all'installazione di scale fissate in modo permanente;
- devono possedere i requisiti definiti dalle norme di prevenzione infortuni e dalle specifiche norme tecniche[(14)] ed essere correttamente utilizzate.

APERTURE DI ACCESSO

L'apertura verticale d'accesso al sottotetto e/o alla copertura deve avere larghezza non inferiore a 0,60 m ed altezza di almeno 2 m, riducibili a 1,80 m in presenza di impedimenti costruttivi non eliminabili.

L'apertura orizzontale o inclinata d'accesso al sottotetto e alla copertura deve:

- avere una superficie utile di passaggio non inferiore a 0,80 m^2;
- se di forma rettangolare, il lato inferiore deve essere non meno di 0,80 m;
- se a sezione circolare, il diametro deve essere almeno di 1 m.

L'accesso da aperture orizzontali o inclinate non deve comportare la rimozione dell'anta dalla sede in cui è incernierata allo stipite ed il sistema di connessione dell'anta allo stipite deve essere tale da impedire il distacco accidentale dell'anta in posizione d'apertura.

I serramenti delle aperture d'accesso non devono presentare parti taglienti o elementi sporgenti ai quali sia possibile rimanere impigliati nel passaggio ed il sistema di apertura dell'anta deve essere agevole e sicuro.

Agli accessi alle coperture devono essere applicati dispositivi di chiusura che ne impediscano l'uso alle persone non autorizzate.

2. TRANSITO ED ESECUZIONE DI LAVORI IN QUOTA

Nell'opera e nelle sue pertinenze devono essere incorporati elementi protettivi permanenti in grado di evitare totalmente il rischio di caduta o, ove ciò non sia possibile, di arrestare in condizioni di sicurezza la caduta dall'alto.

Gli elementi protettivi vanno progettati e realizzati tenendo presente le dimensioni, la forma e le caratteristiche delle chiusure verticali e superiori dell'edificio, la praticabilità della copertura**(15)**, la natura e le modalità di esecuzione dei lavori e dando priorità alle misure di protezione collettiva rispetto alle misure di protezione individuale**(16)**.

Nel caso che le misure di protezione collettiva non bastino ad evitare o ridurre sufficientemente il rischio, devono essere utilizzati dispositivi di protezione individuale che devono comprendere un dispositivo di presa del corpo ed un sistema di collegamento raccordabile ad un punto d'ancoraggio sicuro**(17)**, in modo da prevenire completamente od arrestare in condizioni di sicurezza, la caduta dall'alto.

MISURE DI PROTEZIONE COLLETTIVA.

Parapetti fissi con arresto al piede o altra difesa equivalente posti lungo il perimetro della copertura, così come descritti al punto 1, capitolo "Percorsi di accesso", "percorsi orizzontali", secondo punto.

Parapetti fissi con arresto al piede o altra difesa equivalente posti lungo il perimetro delle parti non portanti della copertura (es. lucernai, lucernai ciechi, cupolini, ecc.), così come descritti al punto al punto 1, capitolo "Percorsi di accesso", "percorsi orizzontali", secondo punto.

Reti permanenti predisposte in corrispondenza delle parti non praticabili della copertura (es. lucernari, lucernari ciechi, cupolini, ecc.); la rete ed il relativo fissaggio devono:

- essere in grado di sopportare il carico di una persona che dovesse cadere accidentalmente o transitare sulla rete o sul lucernario**(18)**;
- essere resistenti agli effetti dei fattori ambientali quali gli agenti climatici, i fumi, le nebbie od i vapori dovuti all'attività svolta nel locale.

Passerelle, rampe o piani di camminamento fissati in modo permanente per il transito di persone e materiali su coperture non praticabili e dotate delle seguenti caratteristiche:

- essere dotate sui lati aperti di parapetto fisso con arresto al piede o altra difesa equivalente, così come descritto al punto 1, capitolo "Percorsi di accesso", "percorsi orizzontali", secondo punto.
- avere larghezza non minore di 0,60 m, se destinate al solo transito di persone e di 1,20, se utilizzate anche per il trasporto di materiali ed essere resistenti a sollecitazioni di sovraccarichi verticali ripartiti di almeno 2,00 kN/m^2 e di sovraccarichi verticali concentrati di almeno 2,00 kN**(19)**;
- avere piani di calpestio conformi a quanto descritto al punto 1, capitolo "Percorsi di accesso lungo l'intero sviluppo dei percorsi orizzontali e verticali", secondo e terzo punto;
- le rampe devono avere una superficie con buone proprietà antiscivolo ed essere interrotte da pianerottoli di riposo ad intervalli adeguati alla loro lunghezza e pendenza; in nessun caso la pendenza può essere superiore al 50%**(20)**.

Dispositivi di sostegno per l'installazione di parapetti provvisori lungo il perimetro della copertura**(21)**.

Dispositivi d'ancoraggio fissi per una messa in opera pratica e agevole di reti di sicurezza provvisorie al di sotto delle parti non praticabili della copertura (es. lucernari, lucernari ciechi, cupolini, ecc)**(22)**.

Inserimento nelle facciate di boccole da utilizzare per l'ancoraggio di ponteggi**(23)**.

Sistema di scorrimento (verticale e orizzontale) ed ancoraggio di ponti sospesi per gli interventi su facciate a pannelli vetrati**(24)**.

MISURE DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.

Punto d'ancoraggio**(25)** fisso all'interno dell'apertura di accesso alla copertura a cui l'operatore, prima di accedere alla copertura, possa applicare il dispositivo di presa del corpo e collegarsi a un sistema di sicurezza anticaduta fisso.

Dispositivi d'ancoraggio sulla superficie della copertura atti a sviluppare un sistema di sicurezza anticaduta fisso per raggiungere tutte le zone di potenziale intervento (ancoraggi strutturali di classe A1 o A2; linee di ancoraggio orizzontali di classe C o D) **(25)**.

Ganci di sicurezza da tetto di classe A o B**(26)**.

3. INFORMAZIONI

La sintesi delle misure di sicurezza predisposte per l'accesso, il transito e l'esecuzione di lavori in quota deve essere riportata su cartelli indelebili e inamovibili in luogo prossimo al quadro elettrico principale, per consentire alle persone incaricate dell'esecuzione dei lavori di mettere in atto appropriate modalità di lavoro.

Nel caso che per il transito ed il lavoro in quota sia previsto l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale, in prossimità dell'apertura d'accesso alla copertura ed in un punto ben visibile devono essere apposti cartelli indelebili e inamovibili, riportanti le seguenti informazioni:

- numero massimo di utilizzatori che simultaneamente possono collegarsi ai dispositivi di ancoraggio;
- necessità di utilizzare assorbitori di energia;
- requisiti relativi alla distanza dal suolo;

- attrezzatura che deve essere indossata dall'utilizzatore (dispositivi anticaduta compatibili con il sistema di ancoraggio, calzature con suola in gomma antiscivolo, elmetto di protezione);
- altre raccomandazioni e divieti del costruttore del sistema anticaduta (es. ispezioni e manutenzioni e loro periodicità, divieto di usi impropri, ecc.).

I dispositivi di sicurezza destinati alla prevenzione o all'eliminazione dei pericoli devono essere sottoposti ad ispezione e manutenzione da personale competente con gli intervalli e le modalità indicate dal fabbricante. Le ispezioni e gli interventi di manutenzione ed il loro esito deve essere registrato e messo a disposizione dell'utilizzatore.

Nell'affidamento dei lavori di manutenzione, verifica o riparazione, il committente deve prendere in considerazione il fascicolo dell'opera, se predisposto[27], ed informarne del contenuto l'appaltatore, sia esso impresa che lavoratore autonomo, affinché questi possa eseguire i lavori commissionati tenendo conto delle caratteristiche dell'opera, dei rischi potenziali, degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie.

L'affidamento dei lavori di manutenzione, verifica o riparazione dell'opera deve avvenire in osservanza degli obblighi previsti per il datore di lavoro committente ed il datore di lavoro (o lavoratore autonomo) incaricato dell'esecuzione dei lavori [28].

(1) Punto 7. Norma UNI 8088:1980 **(3)** Punto 5.1.1. Norma UNI 8088:1980. **(4)** Art. 36-bis, comma 2, D.Lgs. 19.9.94, n. 626. **(5)** Per la definizione e le specifiche funzionali si veda art. 8, punto 8.2.2 del D.M. 14.6.89, n. 236. **(6)** Punto 4.2.4.4 lettera a) Norma UNI EN ISO 14122-2:2003. **(7)** Valore minimo nella scala degli illuminamenti punto 4.3.1 Norma UNI EN 12464-1:2004
(8) Per le definizioni si veda art. 26 D.P.R. 27.4.55, n. 547. **(9)** D.M. 16.1.96. **(10)** Art. 16 D.P.R. 27.4.55, n. 547; Art. 8, punto 8.1.10 D.M. 14.6.89, n. 236. **(11)** Norma UNI 10804:1999.
(12) Art. 17 D.P.R. 27.4.55, n. 547. **(13)** Circolare Ministero del Lavoro 9.6.58, n.530. **(14)** Capo III D.P.R. 27.4.55, n. 547; D.M. 23.3.00; Art. 36-ter D.Lgs. 19.9.94, n. 626; Norma UNI EN 131-1:1994; Norma UNI EN 131-2:1994; Norma UNI 10401:2004.
(15) Una copertura è praticabile se è possibile l'accesso ed il transito di persone senza predisposizione di particolari mezzi e/o misure di sicurezza, in quanto non sussistono rischi di caduta di persone e/o di cose dall'alto, né rischi di scivolamento in condizioni normali. Al contrario, non è praticabile quella copertura sulla quale non è possibile l'accesso ed il transito di persone senza predisposizione di particolari mezzi e/o misure di sicurezza contro il pericolo di caduta di persone e/o di cose dall'alto e contro i rischi di scivolamento. La presenza di lucernari non praticabili accessibili, rende non praticabile l'intera copertura (Punti 2.2., 2.3. e 5.2. Norma UNI 8088:1980). Per le intensità da assumere per i sovraccarichi variabili si veda D.M. 16.1.96. **(16)** Art. 36-bis, comma 1 lettera a) del D.Lgs. 19.094, n. 626. **(17)** Allegato II, punto 3.1.2.2., D.Lgs. 4.12.92, n. 475. **(18)** Il complesso "rete-fissaggio" deve essere rispondente ai requisiti richiesti per l'omologazione di protezioni anticaduta permanenti per coperture, con certificazione di idoneità tecnica rilasciata da istituto abilitato dal Consiglio Nazionale delle Ricerche. Si veda: *La protezione da rischi di caduta dai lucernari nelle coperture industriali*, Manuale tecnico applicativo a cura di Assocoperture, 2° edizione, Milano 2005; Norma UNI 10960:2001; Norma UNI 10636:2005.
(19) Art. 29 D.P.R. 7.1.56, n. 164; D.M. 16.1.96. Per i tetti a falde, l'utilizzo passerelle e piani di camminamento con le dimensioni e la capacità portante previste dalla Norma UNI EN 516:1998 deve essere compatibile con la natura e le modalità di esecuzione dei lavori che prevedibilmente devono essere svolti in quota. **(20)** Art. 29 D.P.R. 7.1.56, n. 164. **(21)** Per i parapetti provvisori si veda la Norma UNI EN 13374:2004. **(22)** Norma UNI EN 1263-1:2003; Norma UNI EN 1263-2:2003. **(23)** D.P.R. 7.1.56, n. 164. **(24)** D.M. 4.3.82. **(25)** Norma UNI EN 795:2002; *Linea guida per la scelta, l'uso e la manutenzione dei dispositivi di protezione individuale contro le cadute dall'alto. Sistemi di arresto caduta*, Monografico di Fogli d'Informazione ISPESL, Global Media System, Roma, 2004.
(26) Norma UNI EN 517:1998. Possono essere utilizzate come punti d'ancoraggio per i dispositivi di protezione individuale contro la caduta, anche le installazioni per l'accesso al tetto marcate in Classe 2 secondo la norma UNI EN 516:1998

.[27] Art. 4 D.Lgs 14.8.96, n. 494. [28] Art. 7 D.Lgs 19.9.94, n. 626.

3. Modalità di verifica

Sicurezza nella manutenzione

IN SEDE PROGETTUALE

Il progettista riporta nella relazione di progetto e nell'elaborato tecnico della copertura:

le soluzioni tecniche da adottare in relazione ai prevedibili interventi di manutenzione, verifica o riparazione dell'opera e delle sue componenti tecnologiche, che comportino l'esecuzione di lavori in quota;

i materiali e i componenti da impiegare;

il dimensionamento e le caratteristiche delle forature, delle scale, dei parapetti e di qualunque altro elemento o componente necessario a garantire la sicurezza nella manutenzione, secondo quanto stabilito nei livelli di prestazione e nella normativa specifica di riferimento;

le modalità per una corretta esecuzione di quanto previsto.

A LAVORI ULTIMATI

Il direttore dei lavori dichiara la conformità al requisito mediante:

la verifica della rispondenza delle soluzioni adottate a quanto descritto in sede progettuale;

l'acquisizione delle certificazioni del produttore di materiali e componenti utilizzati;

l'acquisizione delle dichiarazioni le certificazioni dell'installatore dei componenti di sicurezza;

l'eventuale esecuzione di prove in opera;

la verifica della disponibilità per l'utilizzatore dell'opera, delle informazioni sulle misure tecniche predisposte, delle istruzioni per un loro corretto utilizzo, del programma di manutenzione dei dispositivi installati permanentemente.

PRINCIPALI RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVA TECNICA

D.P.R. 27.4.55, n. 547	Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro.
D.P.R. 7.1.56, n. 164	Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro nelle costruzioni.
D.Lgs. 4.12.92, n. 475	Attuazione della direttiva 89/686/CEE del Consiglio del 21 dicembre 1989, in materia di ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai dispositivi di protezione individuale.
D.Lgs. 19.9.94, n. 626	Attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 89/656/CEE, 90/269/CEE, 90/270/CEE, 90/394/CEE e 90/679/CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.
D.Lgs. 14.8.96, n. 494	Attuazione della direttiva 92/57/CEE concernenti le prescrizioni minime di sicurezza e di salute da attuare nei cantieri temporanei o mobili.
D.M. 4.3.82	Riconoscimento di efficacia di nuovi mezzi e sistemi di sicurezza per i ponteggi sospesi motorizzati. (Allegati modificati da DM 12.3.87 **"**Modificazioni al D.M. 4 marzo 1982 concernente il riconoscimento di efficacia di nuovi mezzi e sistemi di sicurezza per i ponteggi sospesi

	motorizzati.”).
D.M. 14.6.89, n. 236	Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica e sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche.
D.M. 16.1.96	Norme tecniche relative ai “Criteri generali per la verifica di sicurezza delle costruzioni e dei carichi e sovraccarichi”.
D.M. 23.3.00	Riconoscimento di conformità alle vigenti norme di mezzi e sistemi di sicurezza relativi alla costruzione ed all'impiego di scale portatili.
Circolare Ministero del Lavoro e Previdenza Sociale 9.6.58, n.530	Prevenzione infortuni. Applicazione art. 17, D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547. Scale fisse a pioli.
UNI EN 131-1:1994	Scale. Terminologia, tipi, dimensioni funzionali.
UNI EN 131-2:1994	Scale. Requisiti, prove, marcatura.
UNI EN 516:1998	Accessori prefabbricati per coperture. Installazioni per l’accesso al tetto. Passerelle, piani di camminamento e scalini posapiedi.
UNI EN 517:1998	Accessori prefabbricati per coperture. Ganci di sicurezza da tetto.
UNI EN 795:2002	Protezione contro le cadute dall’alto. Dispositivi di ancoraggio. Requisiti e prove.
UNI EN 1263-1:2003	Reti di sicurezza. Requisiti di sicurezza, metodi di prova.
UNI EN 1263-2:2003	Reti di sicurezza. Requisiti di sicurezza per i limiti di posizionamento.
UNI EN 12464-1:2004	Luce e illuminazione. Illuminazione dei posti di lavoro. Parte 2: Posti di lavoro in interni.
UNI EN 13374:2004	Parapetti provvisori. Specifica di prodotto, metodi di prova.
UNI EN ISO 14122-2:2003	Sicurezza del macchinario. Mezzi di accesso permanenti al macchinario. Parte2: Piattaforme di lavoro e corridoi di passaggio.
UNI 8088:1980	Lavori inerenti le coperture dei fabbricati. Criteri per la sicurezza.
UNI 10804:1999	Scale prefabbricate - Rampe di scale a giorno - Dimensioni e prestazioni meccaniche.
UNI 10960:2001	Lastre profilate di fibrocemento rinforzate - Resistenza all'attraversamento di un corpo molle di grandi dimensioni.
UNI 10401:2004	Scale d'appoggio portatili a sfilo ed innestabili per usi professionali specifici nell'industria.
UNI 10636:2005	Lastre ondulate di fibrocemento per coperture - Istruzioni per l'installazione.